SECRETARIA DA AGRICULTURA, COMMERCIO E OBRAS PUBLICAS

— DO —

ESTADO DE SÃO PAULO

A INDUSTRIA CAFEEIRA

NA

AMERICA HESPANHOLA

RELATORIO

APRESENTADO AO

SR. SECRETARIO DA AGRICULTURA

PELO

D.R AUGUSTO RAMOS

Publicado no periodo presidencial do **Dr. J. Tibiriçá**
sendo Secretario da Agricultura o
Dr. Carlos Botelho

S. PAULO
TYPOGRAPHIA BRASIL DE ROTHSCHILD & CO.
30-A — Rua 15 de Novembro — 30-A
1907

Transporte de café colhido (America Central)

A industria cafeeira na America Hespanhola

INTRODUCÇÃO

No relatorio, que se vai ler, acham-se consignadas as informações que pude colher na visita que, por ordem do Governo de S. Paulo, fiz aos paizes hispano-americanos, productores de café, com o encargo de estudar a situação e organização da industria cafeeira em cada um d'elles.

Realisei a viagem durante a colheita de 1904-1905, começando pelo Mexico e dando-a por concluida ao deixar a ilha de Porto Rico.

Percorri succesivamente o Mexico, Guatemala, Salvador, Nicaragua, Costa Rica, Colombia, Venezuela e Porto Rico.

Não pude visitar a ilha do Haiti, nem viajar pelo interior de Nicaragua e Colombia.

Em Nicaragua, limitei-me a tocar no seu principal porto — Corintho — por me não permittir ir mais longe o máo estado de minha saude.

Quanto á Colombia e Haiti, não os percorri por causa dos movimentos revolucionarios que então perturbavam esses dois paizes, exactamente na região cafeeira.

Em relação á Nicaragua e Colombia, colligi, entretanto, informações fidedignas, que reputo sufficientes para nos dar uma justa ideia de suas culturas cafeeiras, em tudo o que lhes diz respeito.

Sobre o Haiti ninguem me soube informar senão vagamente, como paiz desorganizado e atrazadissimo.

Os dados colhidos, assim como as impressões que recebi, eu os reproduzo singelamente, transcrevendo com fidelidade as minhas notas de viagem, salvo quando entendi resumil-as. Essas notas eu

me abstive de cotejal-as com os relatorios e livros que por ahi andam publicados por varios autores, preferindo transmittil-as ao publico, virgens de retoques ou alterações.

Não o fiz porque reputasse perfeito e infallivel o meu trabalho — longe d'isso — mas por que entendi não ter o direito de proceder de outra forma.

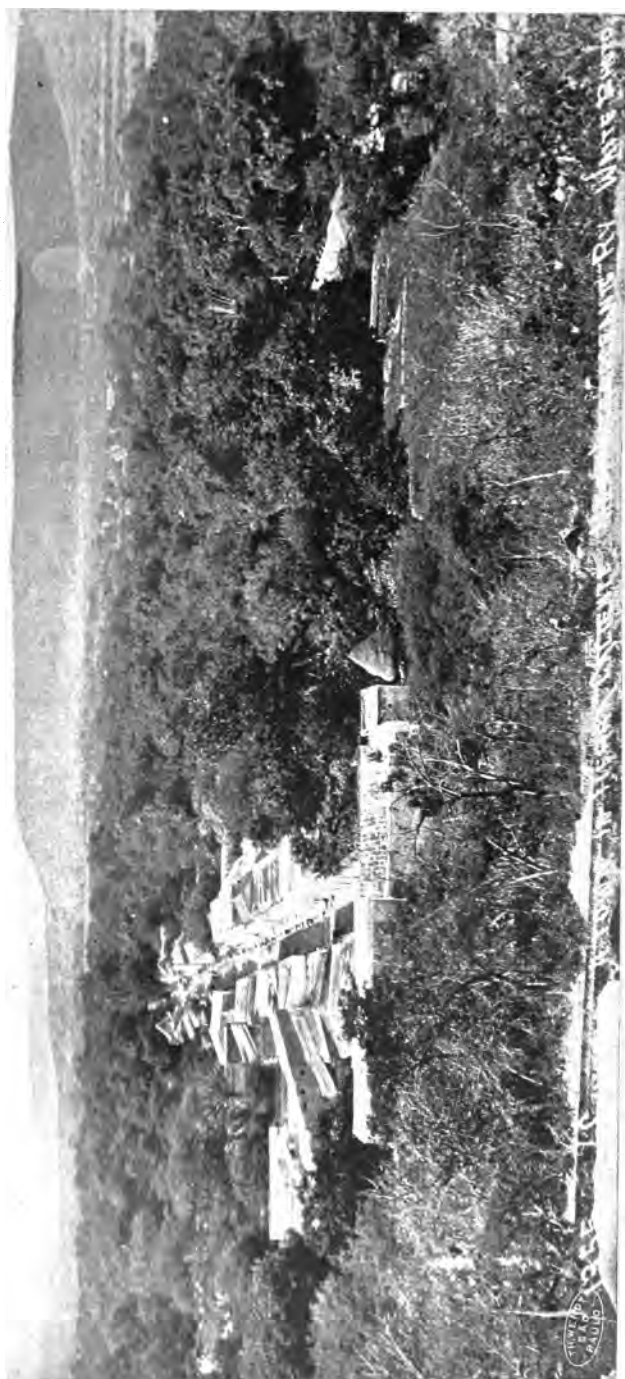
Em toda a minha extensa viagem, não isenta de difficuldades e imprevistos, fui acompanhado por um amigo e distincto lavrador deste Estado, Snr. Alfredo Aguiar de Barros, que, em S. Luiz, Estados Unidos, expontaneamente se offereceo a distinguir-me com sua companhia, fazendo jus aos agradecimentos, que aqui lhe renóvo.

Tive a ventura de ser fidalgamente acolhido ou auxiliado por distinctos cavalheiros a quem, penhorado, aqui manifesto o meu profundo reconhecimento, permittindo-me citar-lhes os nomes:

Snrs. Alberto Lion, Theodor Wille & C.ª. nas pessoas de seus distinctos socios Srs. F. Hopfner e Diederichsen, e Siegmund Robinow & Soehne, na Allemanha, pelas cartas com que me recommendaram aos seus amigos, alem de outras attenções que lhes mereci; Lionel Hagenaers, Enrique Nates, e Marcus Mason & C., em New York, representados estes ultimos pelo seu digno presidente, Snr. E. O. Schernikow, a quem sou devedor de serviços immensos, que jamáis se pagam, abrindo-me, como só se faz a um amigo, as portas de entrada das fazendas e engenhos de todos os paizes visitados; Drs. Gomes Ferreira e Lima e Silva, da Legação Brazileira em Wasinghton; D. Banckardt, Carlos Ortiz e Gabino Gomes, estes da casa Carlos Ortiz & C.ª no Mexico, pelo ultimo dos quaes — D. Gabino Gomes, — fui distinguido servindo-me de guia e companheiro, em minha visita a varias regiões do Mexico, especialmente á região cafeeira de Coetzalan, estado de Puebla; Enrique Peper em Guatemala; Gustavo Lozano e R. Alvares em S. Salvador e Santa Anna, republica de Salvador; Theophilo Palacios em Nicaragua; John Keith, representante da United Fruit C.º, Rafael Alvarado Gonçalves e Manoel Aragón, director da Repartição de Estatistica, em S. José, Costa Rica, Felippe Alvarado em Limon, Costa Rica; Dr. Lorena Ferreira, da legação do Brazil, A. Lopes Ceballos e Enrique Eraso, em Caracas, Venezuela; Filhos d'Ezquiaga e vice-consul do Brazil — Lee — em S. Juan, Porto Rico; Ch. Dittmann, vice-consul do Brazil em Nova Orléans, alem de outros.

Cafeeiro podado

Cafeeiro não podado

Cafeeiro podado

E, já que fallei nos Snrs. Marcus Mason & C.ª, é justo que aqui registre a minha admiração pela forma intelligente como procedem nos paizes cafeeiros, não somente vendendo-lhes machinas de 1.ª ordem, senão tambem dando aos seus engenheiros o encargo de visitarem gratuitamente as installações montadas pela casa, corrigindo o funccionamento das machinas, instruindo o pessoal e ouvindo os interessados sobre os defeitos a corrigir e o melhor meio de tirar dellas todo o proveito.

Tal organização é um modelo digno de ser imitado no Brasil.

O itinerario que segui foi o seguinte: entrei no Mexico, pelo Texas (Estados Unidos), viajando pelo interior da republica, tomando o vapor em Salina Cruz, no Pacifico para desembarcar ainda no Mexico, Estado de Chiapas, que percorri. D'ahi segui para Guatemala de onde, pelo Pacifico, passei ás republicas de Salvador, Nicaragua e Costa Rica. Pelo porto de Limon, d'essa republica, no Atlantico, segui tocando em portos do Panamá e Colombia, desembarcando em La Guayra, Venezuela passando á capital, Caracas, e visitando cafesaes.

Depois, novamente em La Guayra, tomei o vapor para Porto Rico e d'ahi para Havana, voltando finalmente aos Estados Unidos pela Florida.

No presente trabalho não figuram dados estatisticos sobre a producção annual dos paizes percorridos. Com rarissimas excepções, não mereciam fé os que me fôram mostrados, não existindo serviço organizado de que me pudesse soccorrer.

E' na Europa e Estados Unidos que se podem colher elementos estatisticos approximados, nos manifestos dos navios que ali chegam carregados de café. Taes elementos devem ser, por isso, procurados nas publicações estatisticas do Havre, Hollanda, New York, etc.

Quando emprehendi a viagem de que ora venho prestando contas, permanecia o cambio brazileiro, com pequenas oscillações, nas proximidades da taxa de 12.

A essa taxa reduzi eu então, em moeda nacional, os valores estrangeiros que requeriam avaliação, taes como o salario, as despezas de transporte e outras. Assim figuram elles em meus apontamentos, assim entendi dever conserval-os e os apresento.

Mais um motivo tenho ainda para proceder d'essa forma: é a segurança, que me está sendo dada pela observação, de que os factores todos da industria cafeeira do Brazil, no funccionamento de sua producção, ainda se acham subordinados ao referido cambio de 12. E', portanto, n'esse cambio ainda, que deve ser calcado qualquer estudo comparativo entre o Brazil e os seus concurrentes ou, com mais propriedade, os seus actuaes companheiros de desventura.

Motivos imprevistos aos quaes vieram juntar-se, á ultima hora, varios dias de molestia aguda, reduziram extraordinariamente o tempo com que eu contava para redigir o presente relatorio.

D'ahi resultaram lacunas e outras imperfeições que, espero, sejam relevadas e que algo contribuiram para avolumar o contingente fornecido pela incompetencia do autor.

Por tão numerosas quão involuntarias faltas, só me cabe pedir desculpas ao digno governo do Estado e ao publico.

As fontes da producção

MEXICO

I

O Mexico é um vasto territorio com 2 milhões de kilometros quadrados e uma população avaliada em 14 milhões de habitantes, dos quaes 19% brancos, 43% mestiços e 38% indios. D'estes existem 2 milhões que nem fallam o hespanhol.

E' um paiz desigual contendo, á beira-mar, planicies quentes e insalubres repentinamente interrompidos por encostas escarpadas de montanhas que de prompto se elevam a 1, 2 ou 3 mil metros de altitude, coroando-se ainda de volcões de 4 a 5.500 metros, como o Popocatepetl e o Orizaba.

E' na face d'essas encostas que se encontra, entre 400 e 1.400 metros de altitude, uma esguia facha de terra replecta de depressões e protuberancias, de clima appropriado ao cultivo do café, cujas plantações se succedem em manchas irregulares, entre si separadas por extensos trechos de terreno inaccessivel ou incultivavel.

Embaixo alonga-se a terra de clima ardente e mortifero, emquanto, no alto, domina a região do frio, aspera, batida pela vento que o cafeeiro não supporta.

Por isso, a despeito de ser um paiz vastissimo, o Mexico offerece ao cultivo do café, uma superficie praticamente reduzida e extraordinariamente dispersa pelas vertentes dos dois oceanos — o Atlantico e o Pacifico.

Contam-se, em todo o caso, tres regiões preponderantes como productoras de café: Veracruz, Oaxaca e Chiapas.

Os demais Estados productores são, alem de outros: Puebla, Morelos, Mexico, Michoacan, Jalisco, Guerrero, Coluna e Tabasco.

O sólo é todo de natureza vulcanica com uma camada de humus, ás vezes bastante espessa, cuja conservação constitue justo motivo de cuidados para os lavradores que, em geral, preferem limpar ou carpir os seus cafesaes á facão *(machête)* em vez de se utilisarem da enchada, como fazemos.

A herva damninha não n'a arrancam, mas córtam á flor da terra, para que as raizes offereçam uma salutar resistencia á acção corrosiva e empobrecedôra das enxurradas, quando rolam pelos rapidos declives.

Do exposto, é facil concluir-se quão difficil e penosa, no Mexico, é a cultura cafeeira que, por isso mesmo, é feita quasi exclusivamente por indios do paiz, sob a direcção de europeus, americanos do norte ou mexicanos civilisados.

A insufficiencia de braços é, aliás, sentida em todo o paiz, cuja população conta, como disse, um forte contingente de indios e estes são indolentes, desambiciosos, esquivos e viciados.

A gente approveitavel é então disputada pelos diversos ramos da variada producção nacional, agricola, pastoril e extractiva, onde mais aggravada é a sua natural deficiencia pelo desinteresse e inconstancia com que se applica ao trabalho.

Sendo a cultura cafeeira a que se desenrola nos trechos mais accidentados do Mexico, mais difficil ainda se offerece o agenciamento de operarios que a ella se queiram dedicar e, portanto, ainda mais precaria se apresenta.

Uma outra circumstancia pesa ainde sobre esse estado de cousas, aggravando a situação: durante os primeiros mezes da co-

lheita (que vai de Outubro a Março), numerosas zonas cafeeiras são frequentadas por chuvas miudas mas quasi continuas.

Em taes condições, não sómente se torna penoso o trabalho, senão que se difficulta extraordinariamente o seccamento do producto, operação que só por meio de estufas ou seccadores pode ser effectuada. Taes apparelhos, aliás excellentes, são, pelo preço, inaccessiveis aos pequenos productores, habitualmente desprovidos de capitaes e de crédito.

Em innumeras zonas existem centros industriaes, de beneficiamento, pertencentes antes a grandes negociantes de café do que propriamente a agricultores e onde é recebido por compra, as mais das vezes, todo o café dos arredores, proveniente de culturas disseminadas, em uma grande area, pelo empinado das encostas, em moitas desiguaes, mais ou menos maltratadas, quasi occultas sob o arvoredo de toda a casta, não raro offerecendo, á distancia, a impressão de um grande capoeirão que tivesse crescido sobre um cafesal abandonado.

Essas arvores dispersas pelos cafesaes constituem a *sombra* que n'aquellas paragens, como em toda a America hespanhola, não dispensam os cafeeiros e lhes servem de abrigo contra os rigores do sol e dos ventos.

Os cafeeiros são frequentemente desiguaes no porte, aspecto e vigor, desiguaes na producção.

Logo que amadurece a primeira camada de grãos, começa a colheita que, em regra, é feita por mulheres, que se ajustam por dia e se despedem quando lhes parece.

Os grãos maduros acham-se então disseminados pelos galhos da arvore e são colhidos a dedo, um a um, e depositados em uma pequena cesta de taquára, conservada a tiracóllo, ou nas dobras de um lenço ou avental convenientemente disposto para recebel-os. D'ahi são despejados em cestas maiores, ou saccos, e conduzidos ás costas até a primeira casinhola ou choça de onde, em burricos, são remettidos aos centros das machinas de despolpar, seccar e beneficiar.

Outras vezes, nas casinholas ou choças, existem pequenos despolpadores mais ou menos rusticos, mal ajustados, movidos á mão, onde o café em cereja é despolpado e depois secco em estufas primitivas (pavimentos simplesmente aquecidos a fogo), ou exposto ao

escasso sol, durante semanas, produzindo um genero inferior a que dão o nome de *Café corriente* e é consumido todo no paiz, representando um grande contingente de toda a producção cafeeira mexicana.

Conforme referi, o café é trazido aos engenhos centraes ás costas de burricos, geitosos e resignados, representando, por vezes, o unico meio possivel de transporte atravez de tão montanhosas regiões.

Ao simples alcance da vista, as differenças de nivel marcam-se por centenas de metros, passando-se rapida e imprevistamente de 1.500 a 400 metros, nos limites, portanto, das altitudes approveitaveis.

O terreno é povoado de pedras mais ou menos volumosas, ora esparsas ora em massiça rocha.

A agua é abundantissima, e, por toda a parte, brota, rolando em catadupas que maior realce dão ainda ao pittoresco da asperrima região.

Tal é o quadro de maior frequencia, nas zonas cafeeiras do Mexico e tal o presenciei, entre outras, em uma das regiões mais reputadas do Estado de Puebla, em Coetzalan.

Claro é que outras culturas cafeeiras existem, no paiz, em condições menos desfavoraveis, e melhor conduzidas, em mãos de lavradores adiantados, dispondo de recursos.

Na massa geral da producção mexicana, representam, porém, excepções, excepções, seja dito, rebeldes á generalisação.

As condições que regem o plantio e tratamento dos cafeeiros assim como o trabalho das colheitas, não são uniformes em toda a parte.

As differenças, não são na verdade consideraveis, sendo certo, entretanto, que, nas zonas mais proximas das estradas de ferro ou que, pela situação, se vêem sujeitas á maior concurrencia de outras industrias, o salario é um pouco mais elevado.

Tambem é variavel a distancia que se observa de cafeeiro a cafeeiro: ora se apresentam em cerradas moitas *(tupido)*, ora mais dispersos. As distancias mais habitualmente observadas variam de 2.^{m}50 a 3.^{m}20, conforme a qualidade de terra e o gráo de aperfeiçoamento da cultura. Se levarmos em conta o terreno occupado pelas arvores de sombra ou pelos caminhos de accesso, assim como as falhas inevitaveis e os trechos desapproveitados por este ou aquelle motivo, é

licito attribuir-se a cada hectare de cultura, uma média de 1.200 cafeeiros.

Em taes condições as despezas para a formação de um hectare em cafesal podem ser calculadas, em média, do modo seguinte:

Para derribar *(desmontar)* um hectare de terra em matta virgem, paga-se 12 ou 15 pesos mexicanos. Para plantar paga-se 35 a 40 pesos, incluindo-se o custo das mudas. O tratamento ou capina é pago a 10 pesos por anno e consta de 3 limpas a *machête* (facão estreito e longo, habitualmente do fabricante americano Collins).

A terra tem um valor muito variavel, podendo-se-lhe attribuir o de 30 pesos por hectare, em media.

Assim, o custo total de um hectare, em cafesal, poder-se-á, calcular em media, para a maior parte das culturas, da seguinte maneira:

Custo da terra	30	pesos.
Plantação, despezas completas.	85	»
Tratamento em 4 annos.	40	»
Replantas.	18	»
Caminhos.	6	»
Despezas de administração e outras, júros, eventuaes	55	»
Total.	234	»

ou, ao cambio de 12, 468$000 réis approximadamente, equivalentes a 390$000 réis por mil cafeeiros (cultura de 1.200 cafeeiros por hectare).

A plantação é feita com mudas, como no Estado do Rio de Janeiro, e não com sementes, como em S. Paulo.

A colheita é paga á razão de 75 a 80 centavos por fanega de 120 litros (ha fanegas de 100 litros, outras menores ou maiores, conforme a localidade e a convenção), ou cerca de 1$250 a 1$300 réis por 100 litros, *em cereja*, isto é, 30% pelo menos, mais caro do que nas fazendas paulistas.

A primeira passada ou *córte* e a ultima, fornecem café muito inferior ao da 3.ª e principalmeute ao da 2.ª.

Os colhedores — entre os quaes abundam as mulheres — recolhem cerca de ½ fanega por dia, ganhando portanto de 750 a 800 réis de nossa moéda.

As mulheres, que têm filhos pequenos, trabalham habitualmente com elles ás costas, todo o dia, enleiados com uma larga facha de panno barato.

Para os trabalhos avulsos, o salario varia entre 2 e $3^1/_2$ reales (500 a 880 réis) por dia.

A's vezes, os patrões adiantam dinheiro aos trabalhadores. Estes não pódem, então, retirar-se sem que sejam aquelles indemnisados por outros patrões que ficam, d'esse modo, subrogados no contracto.

A policia intervem, quando necessario, afim de que não sejam prejudicados os patrões, a estes garantindo e tornando effectiva, a permanencia do trabalhador *(péon)* no serviço a que se obrigára.

Devo declarar que nas zonas que percorri, os trabalhadores eram tratados com bondade e creio ser mui raras as desavenças entre elles e seus chefes.

Convêm registrar ainda que essa intervenção da policia, para obrigar o operario a permanecer no trabalho, resulta de leis estaduaes e não vigora em toda a republica.

O transporte do café beneficiado até ás estações das linhas ferreas ou, directamente, até os portos do embarque, é, naturalmente muito variavel. Os meus apontamentos indicam o preço médio de 1$500 a 2$000 réis por arroba, para todas essas despezas.

Por falta de uniformidade, é igualmente difficil, senão impossivel, apurar o custo do despolpamento, seccamento e beneficio do café.

Avaliei-as, umas pelas outras, englobadamente, em 600 réis por arroba.

Impossivel me foi, da mesma fórma, colher dados precisos sobre a producção média de cada caféeiro, e por varios motivos.

Em primeiro logar ha innumeras plantações onde os cafeeiros não são alinhados, nem entre elles existe distancia invariavel. Torna-se impraticavel contal-os, acontecendo, para a maior parte das lavouras, ser desconhecido para os proprios proprietarios o numero de cafeeiros que ellas contêm. Estes, além d'isso, são desiguaes na idade e no valor, sendo impossivel distinguir os imprestaveis dos productivos.

Os dados que colhi de varios informantes, combinados com os que resultaram de minha observação pessoal, na época da colheita no Mexico, autorisam-me a attribuir aos cafesaes d'esse paiz uma producção média annual de 15 a 20 arrobas por mil cafeeiros, isto é, 220 a 300 grammas por arvore.

Não occulto, por certo, ter visto em trechos escolhidos, principalmente junto das habitações, numerosas arvores com fructos capazes de fornecer 3 e 4 kilos de café beneficiado cada uma; eram, porém, excepções, perfeitamente comparaveis ás dos cafeeiros paulistas em condições identicas, de onde se colhem annualmente 8 a 10 kilos de bom café.

Além d'isso, a simples indicação de *producção média* significa, para numerosas fazendas, em contraste com as lavouras inferiores, condições de grande superioridade como productoras de café, nas quaes cada cafeeiro poderá fornecer regularmente até um kilo, senão mais.

Tal acontece tambem em S. Paulo, onde a média da producção vai pouco além de 50 arrobas por mil pés, entretanto que se encontram não poucas fazendas produzindo, por mil pés, 150 arrobas, uns annos pelos outros.

O custo médio da producção mexicana, segundo os dados acima registrados, pode, pois, ser expresso, com approximação, pela seguinte fórma:

Por 1.000 cafeeiros, produzindo 20 arrobas:

Limpas do terreno, replantas e tratamento das arvores	30$000
Colheita e transporte ao terreiro de 20 arrobas a 1$400	28$000
Seccamento e beneficiamento a 600 réis.	12$000
Saccos a 250 réis	5$000
Transporte até o porto e embarque a 2$	40$000
Administração, despezas geraes e imprevistos	36$000
Total Rs. . .	151$000

ou sejam 7$550 réis por arroba.

Esse custo de producção refere-se ao café fino, apurado nos centros de beneficiamento *(beneficio)* e habitualmente remettido para Londres, Hamburgo ou Havre, e não inclue juros nem amortisação.

Esses centros ou engenhos centraes de café cereja, além do café que produzem em plantações proprias, compram dos pequenos lavradores visinhos, toda a producção que lhes queiram vender ou que são a isso forçados, por não dispôrem de machinas e recursos para o beneficiamento.

Transporte de café beneficiado (Mexico)

Como já deixei dito, existem, dispersos pelo vasto territorio mexicano, innumeros pequenos lavradores distantes de qualquer engenho central e levados por isso mesmo a produzir rudimentarmente café inferior, *corriente,* para o consumo interno. Metade talvez, ou mesmo mais, de toda a producção do paiz encontra-se n'essas condições, conforme já deixei dito.

N'esse ponto, a porcentagem de café bom e regular das colheitas paulistas é incomparavelmente superior.

II

De todas as regiões cafeeiras mexicanas, uma das mais importantes é a do Estado de Chiapas, ao Sul, na vertente do Pacifico e fazendo divisas com Guatemala, a quem pertencêra ha tempos.

E' quasi um novo paiz, tal o isolamento em que se encontra do resto do Mexico e tão distinctas as condições economicas em que se desenvolve.

A moeda que ahi circula não é a mexicana, porém, sim a de Guatemala, mas moeda de prata e não de papel, quando em toda Guatemala só a de papel figura nas transacções, tendo sido expellida a moeda metallica em virtude da baixa cambial, que havia arrastado a moeda papel a uma depreciação de 1150 % em relação ao ouro.

Em Guatemala, o peso papel valia 330 réis, ao passo que em Chiapas circulava o *peso cachuco,* prata, valendo 1$600 réis.

Tambem em Chiapas todo o pessoal de trabalho é de Guatemala, ali refugiado para se furtar ao serviço militar e ás perseguições n'esse paiz.

Os processos culturaes e de beneficiamento são ainda os mesmos de Guatemala, aperfeiçoados, modernos.

Taes fôram as condições que encontrei ao desembarcar em S. Benito, mercê de um cabo de vai-vem, em uma costa desabrigada, simulacro de porto, a pouca distancia da cidade de Tapachula, em Chiapas.

As grandes lavouras de Chiapas estão localisadas na serra de Soconusco ao longo de cuja encosta inclinada e de difficil accesso se succedem bellas e grandes fazendas pertencentes, quasi sem excepção, a extrangeiros — allemães, italianos, hespanhóes e americanos. Registrarei as seguintes, entre outras: San Antonio, San José, Chicharros, Argovia, Genova, Berlim, Germania, Bremen, Lubeck, Irlanda.

Tratarei especialmente de duas — a de San Antonio e a de Hamburgo, reproduzindo as informações que colhi pela observação pessoal, ou que ouvi dos respectivos proprietarios. São elementos que se ajustam a toda a industria cafeeira de Guatemala de que é Chiapas, como disse, um verdadeiro prolongamento.

A fazenda San Antonio pertence ao Snr. Barão de Turckeim, a quem aqui renovo os meus sinceros agradecimentos pela fidalguia e gentileza com que me acolheu.

A fazenda possue uns 100.000 cafeeiros plantados em *cuerdas* de 25 jardas inglezas, em quadro, cada uma, tendo cada *cuerda* 36 a 44 plantas.

Vê-se que a distancia dos cafeeiros é quasi a mesma geralmente empregada em S. Paulo.

N'aquella zona, a superficie total necessaria para uma fazenda de 100.000 cafeeiros pode ser avaliada em 5 a 6 *caballerias* de 45 hectares cada uma, visto ser necessario descontar trechos inapproveitaveis por inaccessiveis, estereis ou pedregosos. Cada caballeria (cerca de 18 alqueiras paulistas) valêra de 1 a 2 contos de réis e até mais no tempo do café alto; hoje, no emtanto, não encontraria compradores a preço algum. Era terra de boa qualidade, silico-argilosa com uma camada de humus de 40 centimetros de espessura, mais ou menos. Para derribar *(desmontar)* uma *cuerda*, paga-se 1 *peso cachuco* (1$600 réis). Após o desmonte, abandona-se o terreno durante 2 ou 3 annos, deixando-o criar capoeira *(huatal)*. Paga-se em seguida 4 reales (800 réis) para roçar cada *cuerda* e 4 reales para abrir as cóvas, (cada *peso* tem 8 *reales*) as quaes devem ter 30 centimetros de profundidade e diametro variavel. São feitas com *machête* (facão). Para plantar *(sembrar)* paga-se mais ou menos 4 reales e mais um *peso* para limpar (3 limpas por anno).

A colheita é paga á razão de 800 réis por 50 kilos de café cereja, calculando-se 80 kilos de café cereja para cada arroba *(15 kilos)* de café beneficiado *(oro)*, sahindo cada arroba a 1$300 réis, approximadamente.

Cada colhedor colhe em média, 50 kilos de café cereja por dia, rendendo mais o trabalho no meio das colheitas do que no principio ou no fim.

Para despolpar, seccar e beneficiar o café, havia na fazenda, trabalhando continuadamente, 20 camaradas, ganhando 4 *reales* (800 réis) por dia, durante os 5 mezes da colheita.

O café é despolpado no mesmo dia da colheita (trabalho nocturno), acreditando o barão proprietario *que qualquer demora no despolpamento prejudica o colorido do grão, pela influencia do mel que o rodeia* — opinião geralmente compartilhada por todos paizes cafeeiros que visitei, e pouco seguida no Brazil.

Depois de despolpado fica o café em repouso durante 36 horas, prazo variavel para mais ou para menos, nos paizes mais ou menos frios. Em seguida é o café mexido com rôdos ou pás durante algum tempo, para bem se desprender do mel. Só então recebe a agua com que é lavado, passando aos terreiros, onde, após 2 dias ou 3, sempre mexido, é levado aos seccadores cylindricos onde sécca em 30 ou 40 horas, gastando 4 ou 5 metros cubicos de lenha em cada operação de 200 arrobas, mais ou menos.

Depois de secco, o café, em San Antonio, é beneficiado em brunidores *(retrillas)*, por elles passando e repassando até completo preparo.

Cumpre prevenir que em toda a parte está sendo preferido, em vez do brunidor, o descascador Engelberg, tão usado no Brazil.

Finalmente, é o café classificado nos separadores rotativos de Gordon e ensaccado em saccos de tecido apertado de 1$000 réis de custo e remettido para Franckfort onde o vende um amigo do proprietario, que lá reside.

E' um café muito bom, dividido em 3 classes, sendo 15 a 20 $_0/^0$ de graúdo, 60 a 75 $_0/^0$ de chato regular e 10 a 20 $_0/^0$ de tamanho menor. Em Franckfort, alcançava de 70 a 80 pfenigs o de 1.ª; 60 a 65 o de 2.ª e 50 a 55 o de 3.ª, emquanto que a cotação official de Hamburgo éra de 35 pf., para o typo base do mercado.

O despolpamento é feito em 3 despolpadores, sendo destinado um d'elles a repassar o café que escapa aos dois outros. São despolpadores Mason semelhantes ao antigo typo Beaven, (aperfeiçoado) em uso em S. Paulo ha 15 ou 20 annos. Trabalhavam admiravelmente.

O transporte do café beneficiado é feito em costas de mula até Tapachula, á razão de 1 *peso cachuco* por quintal (quintal 46 kilos) ou proximamente 500 réis por arroba.

De Tapachula ao porto de S. Benito a despeza é de 200 réis por arroba.

O embarque do café é penoso, em virtude do desabrigo do porto que nem este nome merece. Custa 400 réis por 15 kilos. — Total 1$100 por arroba.

De S. Benito a Hamburgo paga-se 3 libras por tonelada ou 3$600 réis por 60 kilos. A viagem dura 3 mezes, sendo o café transportado em navios allemães, que dão a volta pelo estreito de Magalhães, tocando em varios portos do Pacifico.

O transporte pode-se fazer algo mais rapido, via Panamá, custando porém 20 a 30 $_0/^0$ mais caro.

Os vapores que tocam em S. Benito, não têm escala certa; ninguem sabe quando chegam, passando-se ás vezes 3 mezes sem communicações.

Não raro, durante todo esse tempo, fica o café no porto, mal alojado, com o pessoal de embarque sempre álerta, porque o navio surge de surpreza e não perde tempo esperando.

As despezas crescem, naturalmente, sob o imperio de tão extranhas e desfavoraveis circumstancias.

O trabalho dos cafesaes e dos terreiros é quasi todo feito por indios ou mestiços *(ladinos)*, estes poucos.

O pessoal divide-se em duas ordens: os *rancheros*, que são fixos na fazenda onde se alojam com suas familias e os *tapiscadores* contingente volante, só admittido nas colheitas.

Todo o pessoal recebe dinheiro adiantado. Os *rancheros* devem sempre á fazenda quantia superior a 200$000 réis por pessoa.

Esse adiantamento é condição essencial, inilludivel, para que n'ella permaneçam.

E' um contracto tacito ou verbal, com fóros de habito da terra e ao qual os *rancheros* não faltam, sem serem para isso, entretanto, de modo algum violentados.

A um d'elles, compromettido com a fazenda em mais de quinhentos mil réis, ouvi a seguinte frase philosophica, em que alludia á obrigação em que se achava de permanecer na fazenda pela impossibilidade de se libertar da divida: «Estou perdido pelo resto de minha vida».

São dividas que se perpetuam, porque se renovam á medida que se vão amortizando. Tem n'isso interesse o proprio fazendeiro, porque sabe que poderá contar com um trabalhador seguro. Trata-se aliás de uma suave escravidão, pela bondade paternal dos donos da

Engenho Central de Guanica (Uma das maiores usinas de assucar de Porto Rico)

casa, e á qual sabe corresponder toda aquella gente, com uma grande brandura de costumes e a doce submissão de almas desambiciosas e affectivas.

Aos *tapiscadores* tambem se adianta dinheiro para a colheita vindoura, para que a ella não faltem: 70 a 100 mil réis por pessoa. Tem-se o cuidado de não fazer adiantamentos menores de 70 a 100 mil réis, para que não possa essa divida ser amortizada antes do fim da colheita que a houver motivado, pois no dia em que o indio *tapiscador* houver completado o pagamento, é certo que se retira, haja o que houver. Finda a colheita e antes que se retirem os indios, appressa-se o fazendeiro em renovar os adiantamentos para ser reembolsado em trabalho na colheita seguinte.

Cada fazenda tem um intermediario a que dão o nome de *habilitador*, encarregado de se entender com os indios, ajustando os adiantamentos e chamando-os opportunamente á fazenda, nas colheitas. Esses *habilitadores* recebem uma mensalidade de approximadamente 150$000 réis e mais uma commissão por pessoa engajada.

O salario regúla ser de 800 réis por pessoa e calcula o barão de Turkeim serem necessarios 28 a 30 *tapiscadores* para a colheita de 1.000 arrobas de café.

Os adiantamentos ao pessoal exigem a immobilisação de um avultado capital com o verdadeiro caracter de capital de installação, antes do que de movimento, a despeito da forma de que se reveste. E' um onus consideravel para a propriedade e de natureza aleatoria.

A fazenda S. Antonio não pode contar com menos de 50 contos de réis de adiantamentos.

As bemfeitorias da fazenda consistem em:

1 casa de residencia, de madeira, coberta a telhas de ferro galvanizado e no valor de 10 ou 12 contos de réis;

1 casa de machinas tendo custado 90 a 100 contos de réis, inclusive a turbina hydraulica de 25 cavallos de força;

1 casa para escriptorio, com varios pequenos commodos;

Terreiros ladrilhados com 1.500 metros quadrados de superficie;

Varias dependencias de valor insignificante, entre as quaes ranchos simplesmente cobertos ou rodeados de páus a prumo, e destinados ao alojamento do pessoal da colheita.

A direcção geral da fazenda, estava a cargo do proprietario; solicito e activo, auxiliado, por um administrador ganhando 5 contos de réis por anno e um ajudante com 120 mil réis mensaes.

Continuando pela serra de Soconusco acima, em uma assentada da encosta, visitei a fazenda de «Hamburgo», depois de haver attravessado os cafésaes de varias outras.

E' uma fazenda de 200 mil cafeeiros, de altitude variavel entre 900 a 1.200 metros, terreno ondulado.

Os cafesaes todos novos no auge da producção. A colheita era avaliada em 12 mil arrobas. Os cafeeiros estavam bem alinhados e tinham sido plantados nas condições dos da fazenda S. Antonio e, como n'aquella, protegidos por arvores de sombra.

O trabalho era feito tambem como em S. Antonio, com *rancheros, tapiscadores e habilitadores.*

Boa installação de machinas movidas por um motor a vapor allemão, fixo, de 30 cavallos de força. Havia: tanques para café; 3 despolpadores Gordon, 1 seccador typo grande e machinas Gordon para o café em pergaminho. O despolpamento fazia-se sempre durante a noite do proprio dia da colheita.

O transporte a Tapachula era pago a 1$100 a arroba.

Pessoa conceituada informou-me, em Tapachula, ter custado cerca de 600 contos de réis a fazenda «Hamburgo».

Proximo de «Hamburgo» visitei a fazenda «Irlanda», pertencente a um americano (naturalisado?), com cerca de 100 mil cafeeiros muito novos. Os cafesaes estavam soberbamente carregados, trazendo aterrorisado o proprietario receioso pela vida dos cafeeiros, que difficilmente resistem a uma producção anormal.

A colheita era avaliada em 9 mil arrobas.

Os cafeeiros fôram plantados espaçadamente, á distancia de $3^{m}70$.

As arvores de sombra eram o *Canaco,* plantadas a 20 metros de pé a pé. Fazenda nova, a sombra não se achava assaz desenvolvida, por demais expondo, talvez, os cafeeiros, e determinando-lhes quiçá, por isso mesmo, uma producção excessiva capaz, quem sabe, de os anniquilar, arruinando o proprietario.

Ao *Canaco* é preferivel em geral o ingaseiro, em suas numerosas variedades.

A fazenda «Irlanda» dispunha sómente de 1 despolpador, sendo o café remettido a um engenho central em Tapachula, onde lhe concluiam a secca e o beneficiavam.

O engenho central de Tapachula dispunha de seccadores e machinas de beneficiar. Cobrava 500 a 600 réis para seccar o café e 300 a 400 réis para beneficial-o (café em pergaminho).

Em varias regiões do Mexico (principalmente Oaxaca), os cafeeiros eram anniquilados pela molestia communmente conhecida pelo nome de *Mancha de ferro.* Os estragos eram consideraveis. Não havia accôrdo sobre a natureza da *Mancha de ferro,* havendo quem affirmasse tratar-se da terrivel *hemileia.*

A opinião mais seguida attribuia a enfermidade a um excesso de humidade e insufficiencia de ventilação do cafeeiro, motivados por chuvas excessivas e abuso de sombra. Estavam applicando o caldo bordelez, mas, pelo que ouvi, com pouco resultado.

GUATEMALA

De Tapachula (Mexico) até Retalhuleu, viajei a cavallo, attravessando a grande zona cafeeira de Guatemala.

A 80 kilometros de Tapachula attingi a fazenda «El Porvenir» pertencente a uma empreza allemã: Comp.ª Hamburgueza de Plantações em Guatemala.

E' uma das maiores fazendas de Guatemala; é mesmo uma fazenda excepcional pela quantidade de seus cafeeiros.

Está situada a uns 110 kilometros do porto de Ocós, no sopé do volcão extincto Tajumulco, o mais elevado da America Central.

Os cafesaes de «El Porvenir» occupam um terreno montanhoso, de difficilimo accesso, em altitude variavel entre 900 e 1.500 metros.

A fazenda abrange uma superficie de 6 a 7 mil hectares com um milhão e duzentos mil a um milhão e meio de cafeeiros dos quaes 800 mil em regular producção. São cafesaes desiguaes, algo salteados e esparsos pela montanha, do mais desigual aspecto.

A producção média da fazenda é de $13^1/_2$ quintaes ou 40 mil arrobas, tendo havido colheitas maximas de 16 mil quintaes.

Não sabem ao certo o numero exacto de cafeeiros, alguns dos quaes com 28 annos de edade, completamente imprestaveis, em franco abandono.

Pouca sombra.

O café colhido é em grande parte transportado ao centro da fazenda com o auxilio da agua, em um longo encanamento de 12 pollegadas de diametro, economicamente construido. Ha no trabalho da fazenda 600 mulas de carga, das quaes 300 alugadas, pertencentes a visinhos devedores.

A colheita occupava 800 pessoas, sem contar menores, que tambem prestavam não pequeno auxilio.

No terreiro e machinas trabalhavam, durante os 4 mezes da colheita, nada menos de 70 pessoas.

A fazenda obedecia á direcção geral do Snr. Schönsted (que tambem dirigia outras propriedades) e pagava 8 contos de réis a um administrador, alem da alimentação. Havia ainda cerca de 20 outros empregados ganhando de cem a cento e cincoenta mil réis por mez.

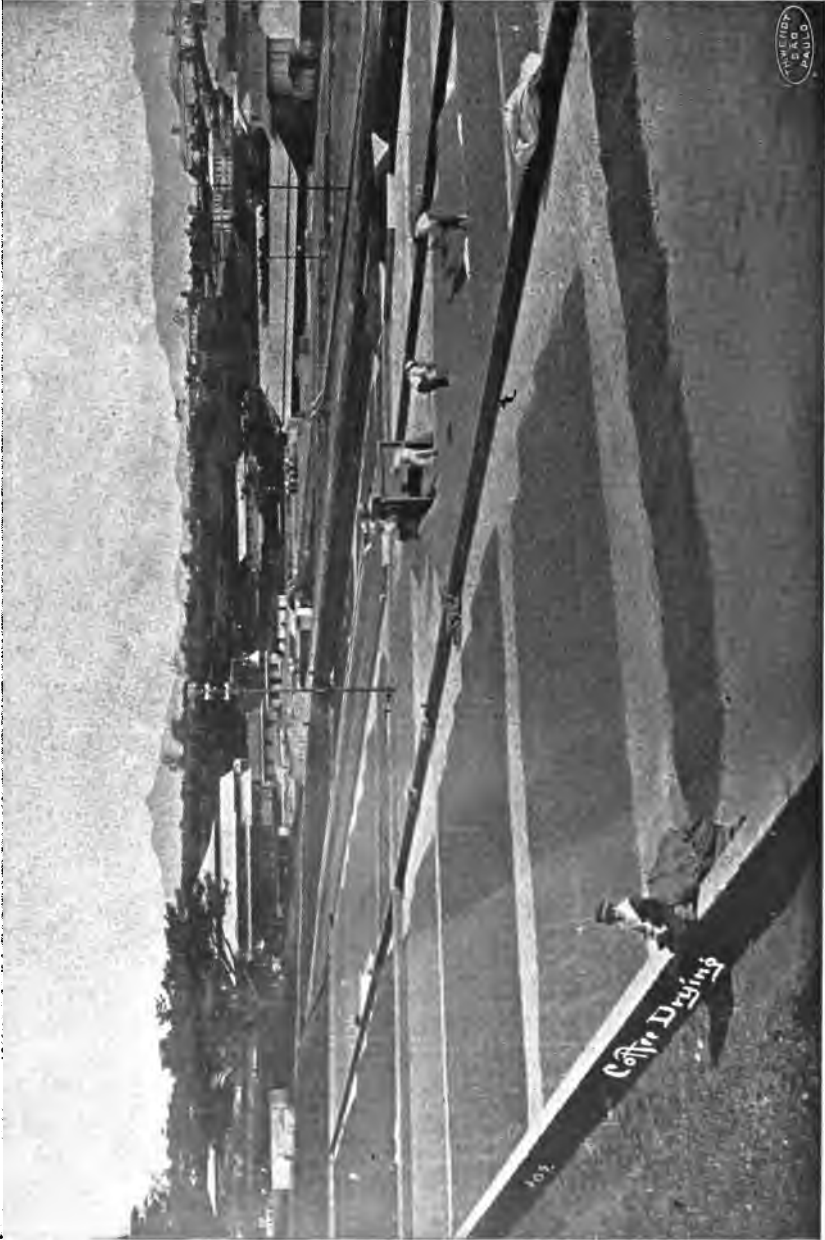
As despezas de transporte até o navio attingiam a perto de 1$700 réis por arroba, não incluindo o imposto de 1 dollar, ouro, por quintal hespanhol de 46 kilos.

As machinas da fazenda eram as seguintes:

Seis despolpadores com tanques accessorios; 2 batedores verticaes de café fermentado; 2 lavadores de bica mergulhada; 3 seccadores typo grande; 1 descascador de canal circular e roda *(tahona)* de Gordon; 1 brunidor vertical; 1 separador cylindrico e 1 escolhedor de café moka.

O motor era uma immensa roda hydraulica de quasi 14 metros de diametro — a maior da America Central — produzindo de 50 a 60 cavallos de força.

Havia 12.000 metros quadrados de terreiros ladrilhados para o seccamento preliminar (2 ou 3 dias de sol).

O pico nevado do Orizaba, emergindo das nuvens (Mexico)

Terreiros de café (Costa Rica)

A maior parte do café é exportado em pergaminho para a Allemanha. O sacco vasio custava 1$000 réis. Até o porto, o café era conduzido em duplo sacco, como medida de asseio.

O trabalho é feito por pessoal *ranchero*, e por pessoal *quadrillero*, volante. Apparecem tambem, como reforço, *moxos* voluntarios.

A todos se adianta dinheiro nas condições já expostas em relação ás lavouras de Soconusco, em Chiapas.

O capital para adiantamento, em «El Porvenir», elevava-se a uns 250 contos de réis, sempre renovavel e sujeito a algum prejuizo.

As despezas annuaes da fazenda, de que dependia forçosamente o custo de producção do café, eram muito variaveis em virtude do systema de pagamentos, systema aliás generalisado e imposto pelas circumstancias locaes.

Alem da quantia em dinheiro paga aos trabalhadores, recebiam estes, de 2 em 2 dias, 10 libras de milho em grão, que lhes era debitado pelo preço de 3 reales.

Ora sendo esse milho, na occasião, comprado, pela fazenda, por 32 reales, a differença, consideravel, representava um encarecimento do trabalho, differença de difficil avaliação, porque o milho, em grande escala importado do estrangeiro — Estados Unidos e outros paizes — variava de cotação e soffria ainda a influencia das variações do cambio, no paiz.

Na occasião, o agio do ouro sobre o papel orçava por 1.150 °/₀. A colheita de cada quintal de café custava 1 *peso* e 10 libras de milho.

O milho era pois o correctivo cambial em favor da economia do trabalhador que, antes de tudo, precisava ter garantida a alimentação.

Singular situação! Extranha funcção do conhecido cereal elevado ao papel culminante de regulador e arbitro do funccionamento economico de um paiz!

Não devo concluir estas referencias a «El Porvenir», sem exprimir ao Snr. Schönsted, os meus agradecimentos pelas attenções e carinhosa hospitalidade com que me distinguio.

Proseguindo na viagem, attravessei entre outras fazendas a do «Rozario», em «Tombador», com 450 mil cafeeiros produzindo cerca de 23 mil arrobas, o que é uma boa média para Guatemala.

Bem situada, com terreiros ladrilhados, 2 seccadores e machinas de beneficiar. Motor hydraulico.

Soffreu muito com o terremoto de 1902, que lhe abalou a installação de machinas e causou outros prejuizos.

Trabalhava com 800 colhedores de café, (contando-se cada 2 meninos por um trabalhador).

As condições de trabalho são sensivelmente as mesmas de «El Porvenir».

De Tombador, em direcção á capital, estende-se a mais rica região cafeeira de Guatemala, na encosta da serra que segue uma linha mais ou menos sinuosa parallela ao Atlantico e onde são notaveis pela producção as localidades denominadas Costa Cuca, Costa Grande, Chuvá, etc.

Entre numerosas outras, são muito conhecidas as fazendas «Miramar», «Libertad», «Nueva Austria» e «Las Mercedes», que é uma das joias de Guatemala.

A fazenda «Las Mercedes», propriedade do Sr. G. Hockmeyer, em Costa Cuca, foi fundada em 1867 e conta hoje um pouco mais de 500 mil cafeeiros. De 1889 a 1897, produziu colheitas médias de 40.000 arrobas, quando sómente contava 480 mil cafeeiros.

De 1898 em diante a producção média cahiu a 26 mil arrobas. Attribúo o facto á grande baixa de preços, que não permittiu se cuidasse convenientemente dos cafésaes. E' muito provavel que tambem tenha influido para a depressão constatada, o envelhecimento dos cafeeiros.

Em todo o caso, a producção de «Las Mercedes» revelou-se elevadissima, denotando superiores condições de solo e clima, e grande zelo por parte dos seus directores.

Em Outubro de 1902, a fazenda foi inundada com as cinzas arremessadas pelo vulcão Santa Maria, que lhe fica a pouca distancia. A camada de cinza attingiu ali a uma espessura de 40 a 60 centimetros, tendo sido necessario desafogar os troncos dos cafeeiros, arredando as cinzas para o intervallo das filas das plantas, para que voltassem estas a produzir.

E assim acontecêra, achando-se, os cafesaes quando os vi, com uma enorme carga (Dezembro de 1904). Mil colhedores não conseguiam dar vasão ao trabalho, sendo certo que algum café havia de se perder.

Devo notar que em toda a parte por onde viajei, clamava-se invariavelmente pela insufficiencia de braços, a despeito de se achar empenhada na colheita, toda a população disponivel.

Para tal desequilibrio muito contribuia o systema de colheita em camadas, exigindo um pessoal 3 a 4 vezes mais numeroso do que em S. Paulo, para a mesma quantidade de café.

«Las Mercedes» dispunha ainda de alguma terra para café, mas não a plantava pela certeza em que estava de não encontrar quem colhesse o producto.

O trabalho se fazia pelo systema seguido em todo o paiz. Havia uma prisão e 2 troncos para castigar ou conter os indios, quando necessario.

A fazenda trabalhava com 6 despolpadores e tinha 3 seccadores e uma grande casa de machinas de beneficiar.

A vivenda é soberba. O proprietario estava na Europa. Nem por isso foi menos cordial e fidalgo o acolhimento que me dispensaram e que faço empenho em agradecer.

Uma das fazendas mais interessantes que visitei foi a denominada «Concepcion» da C.ª allemã: «Plantage Gesellschaft Concepcion».

E' dirigida por um americano o Sr. Leopoldo F. (não me lembro do sobrenome). N'ella intervem indirectamente o Sr. Enrique Peper, allemão domiciliado ha 27 annos em Guatemala, gerente da Companhia Hanseatica de Plantação em Guatemala, além de proprietario de varias fazendas.

Devo ao Sr. Peper haver-me proporcionado a visita a Concepcion, e bem assim as preciosas informações que adiante reproduzo. Tambem á sua gentileza devo a distincta hospitalidade que lhe mereci e que muito agradeço n'estas linhas.

A fazenda «Concepcion» está situada nas proximidades dos vulcões da Agua e do Fogo e possue 90 caballerias de terras em grande parte superiores.

E' uma fazenda de dupla cultura, produzindo café e assucar, tendo uma boa usina moderna capaz de trabalhar 150 toneladas de canna em 15 horas. Possue cannaviaes para 20 ou 25 mil saccas.

Na fabricação gasta cerca de 5 % sómente de lenha e despende apenas 3$000 réis pelo corte e transporte (reunidos) de cada

tonelada de canna. A usina occupa 70 pessoas com as quaes despende cerca de 70$000 réis (15 horas). Extrae 7 a 8 % de assucar, de cannas de 9 a 10 gráos Beaumé.

A fazenda conta 600 mil cafeeiros, dos quaes 500 mil em producção. Produziu 42.000 arrobas (14 mil quintaes) em 1903/4 e conta colher em 1904/5, 30 mil.

E' uma fazenda de 1.ª ordem de excellentes cafesaes e com uma producção média superior á média de Guatemala.

Os terrenos de canna estão a 350 até 500 metros de altitude, emquanto que os cafesaes ficam entre 800 e 1.000 metros.

Os cannaviaes, em terrenos de suave declive, são cultivados com irrigação por imbibição.

Os terrenos com café são accidentados, sem exagero. Os caféeiros são de varias idades e plantados a desiguaes distancias e, na maioria, mal alinhados. Os mais novos, de 2 a 4 annos, estão plantados a 3.m70 de distancia, approximadamente.

São limpos a *machête* duas vezes por anno e um vez á enchada.

O pessoal recebe por dia 1 peso papel (330 réis) e mais o milho para a alimentação.

Avalia o Sr. Peper em 1$000 réis o valor total que recebem como salario diario.

O café é transportado dos cafesaes ás machinas por meio da agua, em um tubo de ferro de 14 kilometros de extensão.

O café é despolpado no mesmo dia da colheita, passando aos seccadòres depois de 3 dias de sol, em seguida á fermentação. Por meio de bicas mergulhadas, (com contra pressão), separam-se as qualidades. Grande parte do café é remettido em pergaminho para a Europa.

Quando necessario, cata-se o café beneficiado.

Os despolpadores são em numero de 6.

As machinas são as usuaes. Nos terreiros trabalham sem cessar 70 pessoas. O producto obtido alcança alto preço no mercado, sendo de superior qualidade. Sem incluir a usina de assucar, a fazenda «Concepcion» custou 3 milhões de marcos.

O administrador ganha 20 contos por anno, tendo 2 ou 3 ajudantes, vencendo 150$000 réis por mez; os fiscaes ganham 50 a 100$000 réis mensaes e os feitores recebem 1$200 réis por dia.

Em toda Guatemala, os administradores são altamente remunerados, por precisarem reunir uma grande somma de requisitos, revelando-se capazes, além do mais, de captar as boas graças dos chefes politicos, afim de lhes não incorrer nas ruinosas e interesseiras perseguições.

O Snr. Peper calcula em uma libra (460 grammas) a producção media por cafeeiro, em toda Guatemala.

Disse-me que em uma fazenda superior, de sua propriedade, conseguio produzir café á razão de 20$000 réis por quintal (46 kilos) mas que tal resultado está longe de constituir a media do custo do café n'aquelle paiz.

A colheita em Guatemala começa em geral em Setembro e dura até Fevereiro ou Março. Os primeiros 2 ou 3 mezes são chuvosos.

Para as colheitas ha gente insufficiente, sendo necessario muito geito e pratica para conseguil-a. Concepcion, quando a visitei, trabalhava com 500 colhedores e não bastavam: estava perdendo café.

Disse-me o Snr. Peper que *o seccamento do café na arvore prejudica a colheita do anno seguinte.*

Nas fazendas cultivadas á moderna, em Guatemala (assim como, nos mesmos casos, em toda a America Central), o plantio ou replantio dos cafesaes é feito do modo seguinte:

Cuida-se primeiramente do *semillero* ou campo de mudas, escolhendo-se uma pequena porção de terra de boa qualidade em logar abrigado contra os ventos e de pouca exposição ao sol.

Ahi se semeiam os grãos de café sob ligeira latada de folhagem, rusticamente construida, para melhor proteger o crescimento das plantas contra os rigores dos raios solares.

A semente consta em geral de grãos de café despolpado, seccado á sombra com o maximo cuidado.

No fim de 30 ou 40 dias, já a planta germinou e emergio do solo, levantando a semente que em pouco desabrocha em duas pequenas folhas ou gemulas: é o que chamam *mariposa.*

Procede-se em seguida á transplantação, arrancando-se as tenras mudas que são de novo plantadas em canteiros, em logares escolhidos convenientemente, em terra expurgada de pedras e de quaesquer de-

trictos. Ahi são as mudas alinhadas á distancia de 30 centimetros, mais ou menos, umas das outras.

No fim de 10 a 18 mezes, póde-se fazer então a plantação definitiva, retirando-se do viveiro *(almacigal)* as mudas *(almacigas)* e enterrando-as nos respectivos logares para formarem ou reconstituirem os cafesaes.

Cada muda é cuidadosamente tirada do canteiro com o auxilio do *machête* (facão) de modo a conserval-a com o blóco *(pilon* ou *queso)* de terra que a rodeia e que não deve ter menos de 12 a 15 centimetros de diametro e 20 a 30 de comprimento.

Para que não esboroe ou se desfaça o *pilon,* envolve-se este immediatamente em folhas de canna ou outras que a tal se prestem, folhas que se dobram e amarram formando um involucro resistente, capaz de permittir o transporte seguro das *almacigas,* mesmo a não pequena distancia.

As cóvas ou buracos destinados a receber as almacigas são abertos com 30 centimetros em todas as dimensões (ás vezes ainda mais profundas).

Primeiramente, são cheias até $^1/_3$, mais ou menos, com terra vegetal, sobre a qual são applicados os *pilons* com as respectivas *almacigas,* tendo-se porem o cuidado, antes de se lhes chegar a terra, de mantel-os suspensos pela haste, para que as raizes da extremidade inferior não se dobrem de encontro á terra do fundo, pois n'esse caso — disseram-me — crescem para cima, compromettendo a duração da planta.

Reproduzo aqui essas informações, sem entretanto me manifestar sobre o fundamento d'ellas, por me não achar para isso habilitado. Ouvi-as, pela primeira vez, do Snr. Peper, homem illustrado e de grande experiencia.

Quando essas raizes são muito longas, convem ser aparadas.

As *almacigas* de um anno, transplantam-se com as folhas que tiverem. As de 2 annos são frequentemente aparadas plantando-se os troncos somente.

As *almacigas* devem ser plantados de modo tal que fiquem 3 ou 4 centimetros mais enterradas ou mais fundas do que estavam no *almacigal*: é uma condição importante. Durante a operação, deve-se comprimir fortemente a terra, com os pés, e em camadas successivas, afim de que a nova terra se ajuste e por assim dizer se en-

corpore a terra das paredes das cóvas. Estas são ás vezes, de grandes dimensões, — 50 a 60 ou 70 centimetros, quando a plantação ou replantação é feita em terra pobre. N'este caso, juntam á terra vegetal, com que se revestem as covas, alguma outra substancia fertilisante tal como a palha de café, o esterco de curral ou mesmo uma dose de adubo chimico, de appropriada composição. Indicaram-me, como efficaz, um adubo de Ollendorf de cuja composição infelizmente não pude ser informado.

Cumpre lembrar que, na maior partes das lavouras do Mexico e America Central, não permitte o alcantilado das encostas um accesso compativel com a applicação de fertilisantes. O transporte seria carissimo.

Mais ou menos um anno depois de transplantados as *almacigas*, e approximadamente a 50 centimetros do sólo, cortam ou aparam a extremidade superior do joven cafeeiro, resultando que, em pouco, a arvore se desdobra em dois subtroncos, que tomam uma direcção lateral e em seguida curvam-se para cima.

No anno seguinte, *desponta-se* novamente cada um dos dois subtroncos que, do mesmo, modo se desdobram em mais dois. Mas então, não raro se supprime novamente um dos dois galhos, aquelle, geralmente, que nasceu do lado de dentro. E assim se vai criando a arvore, sem galhos excessivos e submettida a uma disciplina intelligente e proveitosa.

O que caracterisa o cafeeiro d'aquellas regiões, em suas culturas adiantadas, modernas, é a sobriedade de galhos que elle ostenta a sua altura limitada, a flacidez, e flexibilidade de suas hastes, a submissão com que cedem a qualquer esforço, a sua natural curvatura para a periferia, como em busca da ar e de luz. N'esse ponto, contrastam com o porte erecto e rijo do nosso cafeeiro *bourbon*, entupido de galhos e ramos, constituindo, ás vezes, verdadeiro cipoal impenetravel e improductivo.

E' claro que, ao trabalho de disciplina e correcção a que submettem o cafeeiro, precisam juntar uma desvelada attenção a tudo o que diz respeito ao desbrotamento e extirpação dos galhos ladrões de cada arvore, principalmente em Guatemala e em certas zonas do Mexico, Nicaragua &, mais assoladas pelas chuvas e, por isso mesmo, excessivamente humidas.

Na região cafeeira de Guatemala, o pluviometro registra uma columna de 4 metros ou mais, no decurso de um anno, isto é, o triplo, talvez, do que se observa no Oeste paulista.

Um outro motivo, que desafia a solicitude dos fazendeiros hispano-americanos, é o que se refere ao replantio dos cafesaes.

Pode-se dizer d'aquellas regiões, que o cafeeiro, desde que começa a produzir, começa a morrer, exigindo um cuidado incessante nas replantas, fonte de avultada despeza.

De um modo geral, é licito affirmar-se com rigor serem necessarios 5 a 10 % de replantas, em toda a parte, variando essa porcentagem com a edade da arvore, a natureza do sólo, a altitude e o abrigo ou sombra mantida nos cafesaes.

São innumeros os casos em que, aos 10 annos de edade, o cafeeiro muito pouco produz e, aos 14, geralmente está de todo decrépito. E' o renovamento pelas replantas que mantem as lavouras, á custa, já se vê, não somente de despezas consideraveis como de sensivel diminuição no rendimento das colheitas. Estas, quando um pouco fórtes, não se offerecem impunemente e são sempre seguidas de grandes claros nas culturas de onde se originam.

O uso judicioso da sombra, posto em pratica pelos lavradores experimentados e solicitos, previne, dentro de certos limites, tão grandes males, mantendo razoavel comedimento na producção.

SOMBRA

Em Guatemala, como no Mexico, como em todos os demais paizes productores que visitei, os cafeeiros são criados e mantidos á sombra de arvores protectoras, em condições assaz variaveis.

Em geral, quanto mais baixo é o terreno, mais necessaria é a sombra.

Plantados em altitude, variavel entre 450 a 1.500 metros, os cafeeiros se dizem de terra quente — de 450 a 600 ou 650 metros; de terra temperada — de 600 a 900 metros, e de terra fria — de 900 a 1.500 metros.

Nenhuma das tres zonas prescinde da sombra, sendo que a ultima menos a utilisa contra os rigores do sol do que como abrigo contra os ventos frios das montanhas.

Lavadores, tanques e terreiros para café (Costa Rica)

Escolha de café beneficiado (Costa Rica)

E' na zona quente que a sombra se revela um auxiliar verdadeiramente precioso e imprescindivel. Em muitos casos, nas terras baixas, a sombra é antes prejudicial do que proveitosa á economia do fazendeiro, conservando a vida de cafeeiros improductivos e mantendo portanto uma illusão de fortuna que, na realidade, não existe, porque não rende.

A sombra, ou é natural e provém então de arvores que se reservaram por occasião da derribada das mattas destinadas aos cafesaes, ou é cultivada, e resulta da plantação de arvores escolhidas, umas provisorias outras de caracter definitivo.

No 1.° caso a sombra se chama — *de montanha;* — é irregular, indisciplinada, desigual, ora excessiva, ora insufficiente. Vista ao longe occulta os cafeeiros e produz a impressão de uma matta virgem rarefeita.

Os lavradores adiantados a detestam, embora por vezes a supportem, quando a encontram ja utilisada em velhos cafesaes.

A sombra plantada é constituida por bananeiras *(platano* ou *banano)* ou, geralmente, por uma arvore leguminosa, quasi sempre o Ingaseiro *(Ingá)*, como em toda a America Central e em parte do Mexico e da Colombia, ou ainda pelo *Bucare* ou *Poró* (erythrina) em Venezuela, principalmente.

A bananeira era, annos passados, a planta preferida e ainda domina na maior parte do Mexico, nas lavouras atrazadas. Tambem é empregada em todos os demais paizes cafeeiros, mas cada vez mais desacreditada e substituida. Accusam-n'a geralmente de planta empobrecedôra do sólo e prejudicial portanto ao cafeeiro.

Parece haver fundamento nas allegações, mas não lhes pude apurar o alcance.

Habitualmente lança-se mão da bananeira em caracter provisorio, como planta de rapido crescimento, que se supprime logo que pode ser substituida por arvores expressamente plantadas em caracter definitivo, em geral plantas de crescimento relativamente lento.

De um entendido, partidario da bananeira, ouvi que essa planta pode ser de grande effeito quando pertencer a uma certa variedade cujo nome não guardei e que elle reputava possuidora de requisitos que faltavam a outras variedades.

A opinião não me parece defensavel mas aqui a registro.

Muitos dos lavradores que se utilisavam da bananeira, como sombra, faziam-no com o fito no producto d'ellas, como renda accessoria.

O ingaseiro tem varios nomes, nos paizes que percorri, taes como: *Cochim, Chalúm Cuajïniquil; Tipoaguacate, Pepeto, Guamo, Guabo, &.*

Algumas Considerações

De todos os paizes cafeeiros da America hespanhola, é Guatemala, sem duvida, o que maior somma reune de elementos naturaes.

A terra é mais fertil e mais apropriado o clima. As chuvas caem abundantes, ás vezes quasi excessivas, assegurando a permanencia de boas colheitas.

Por outro lado, em tudo o que representa a influencia do homem, Guatemala, como productor de café, é um paiz adeantado, rivalisando, sem desvantagem apreciavel, com a pequena Republica de Costa-Rica, em gloriosa vanguarda.

O adiantamento de Costa-Rica deve-o ella quasi todo á intelligencia e esforço de seus filhos; o de Guatemala é, em grande parte, uma curiosa consequencia da crise cafeeira que tambem sem duvida, pelos mesmos effeitos, repercutiu n'aquella republica, mas em escala attenuada.

A alta dos preços do café, sobrevinda á crise terminada em 1886, despertou em Guatemala, como em S. Paulo, uma verdadeira febre de plantações, provocando um empate consideravel de capitaes, que foram attrahidos do estrangeiro, principalmente da Allemanha, cujos capitalistas, empolgados pelos fabulosos lucros da industria, esqueceram-se, como no Brasil, de que a situação podia e devia mudar e não regatearam dinheiro a toda a sorte de loucuras emprehendidas pelos lavradores guatemalenses ou mesmo, em certa escala, pelos proprios allemães.

Dez annos mais tarde, sobreveio a crise de preços, tornando insolvaveis os fazendeiros. Tiveram então de intervir os credores, que passaram a ser proprietarios. Foi uma verdadeira invasão allemã, dinheirosa, mas apprehensiva; em todo o caso, tenaz, intelligente, adiantada.

Ao lado de muitas fazendas de proprietarios allemães, constituiram-se varias companhias, entre as quaes citarei a Companhia Hamburgueza, a Companhia Hanseatica, a Companhia «El Porvenir», a

Companhia de San Andrés — Ossuna, a Companhia de Chocolá, a Companhia de Concepcion, com um capital total superior a 15 milhões de marcos.

O capital estrangeiro empenhado hoje nas fazendas de Guatemala é avaliado em 200 mil contos de réis!

Começou então a lucta entre a quéda de preços, por um lado, prejudicando os productores, e o trabalho de resistencia d'estes, procurando uma sahida atravéz das difficuldades.

A sahida não podia ser outra: foi o aperfeiçoamento dos processos culturaes e, principalmente, o aperfeiçoamento do producto.

Para salvar os bens que lhes tinham vindo ás mãos, tiveram os allemães de applicar novos capitaes, capitaes abundantes na mãe-patria. Não lhes foi muito difficil, directa ou indirectamente, attrahir novos associados á exploração das fazendas e dar a estas uma direcção intelligente, aperfeiçoando a industria.

Na parte cultural, os progressos, aliás sempre lentos, mais exigiram em preparo scientifico do que em dinheiro e, pouco a pouco fôram sendo conseguidos, concretisando-se no systema de formação de novos cafesaes e no tratamento dos cafesaes já formados ou que se iam formando.

Onde, porém, intervieram os capitaes, em larguissima escala, foi na montagem e apparelhamento das fazendas e nos adiantamentos ao pessoal, adiantamentos que, conforme descrevi, exigiam verdadeiras fortunas, que não podiam ser dispensadas porque diziam com a essencia mesma da organização ou, se quizerem, da desorganisação do trabalho no paiz.

O que é verdade é que conseguiu Guatemala não sómente formar typos superiores e especiaes de café, como acredital-os e collocal-os vantajosamente nos mercados. Foi o justo premio de seus esforços.

Sem duvida, tambem conseguem os demais paizes cafeeiros, produzir cafés finos e bem reputados, mas, com excepção de Costa-Rica, só o alcançam em proporção relativamente diminuta, comparada com o total da respectiva producção. Em Guatemala 60 a 80 % do café produzido é superior.

Infelizmente, para Guatemala, começou já, a meu ver, o declinio da industria, declinio que terá de se accentuar, embora lentamente, e que se estenderá aos demais paizes productores hispano-americanos, quasi todos já em situação angustiosa.

Pelo lado cultural, é patente a inferioridade de condições das terras de café ainda disponiveis em Guatemala, comparadas com as que se acham presentemente povoadas de cafeeiros.

Fazem excepção as reservas annexas ás actuaes culturas, reservas não pequenas em algumas fazendas, mas reduzidas ou nullas na maioria d'ellas.

Para que seja exploravel economicamente, o grosso das boas terras porventura existentes no paiz — que, a meu ver, já não são abundantes, seria preciso facilitar-lhes transporte — cousa praticamente impossivel, na quasi totalidade dos casos, em virtude do difficil accesso que ellas offerecem nas altas regiões das montanhas, unicas apropriadas ao cafeeiro.

Os valles principaes por onde poderiam estender-se as linhas ferreas, já a estas receberam, motivando o cultivo das encostas que para elles vertem, transformadas ha muitos annos já, em cafesaes.

Terrenos economicamente accessiveis só em pequena escala existem em Guatemala e servirão tão sómente para, com esforço, substituir as culturas, ora em caminho de exgotamento, de modo a manterem ainda por algum tempo a mesma média da producção guatemalense.

Comprehende-se porém que só o conseguirão vencendo difficuldades cada vez maiores e á custa, portanto, da elevação do custo de producção da mercadoria.

Pelo lado industrial, muito pouco ha a fazer, tal o gráo de adeantamento dos productores.

O que hoje se nota, nesse terreno, é uma rapida e larga divulgação pelos paizes concurrentes, dos processos de Guatemala e Costa Rica, sendo certo que dia a dia no Mexico, em Nicaragua e Salvador, novas installações se levantam em condições de rivalisar sem desvantagem com o que de mais aperfeiçoado se tem feito até agora.

Dia a dia chegam aos mercados contingentes cada vez mais fortes de cafés finissimos que, por isso mesmo, em crescente offerta, occasionam a depressão de preços que se está patenteando para taes productos.

Assim, no dominio industrial como no commercial, Guatemala vai perdendo terreno, sem proveito para os proprios concurrentes que, quanto mais se aperfoiçoam, menos são recompensados.

A clientela dos cafés especiaes é limitada porque é de gente rica, pouco numerosa e já amplamente provida de fornecedores.

A perspectiva não é, pois, risonha, como risonha não é, presentemente a situação dos fazendeiros que visitei, desejosos de transferir as propriedades.

Além do mais, a industria cafeeira em Guatemala offerece um lado muito precario, perigoso, quasi intoleravel, mal de que participam, aliás, em escala mais ou menos consideravel, algumas outras republicas, principalmente Venezuela. Refiro-me á influencia da organisação ou funccionamento politico-social do paiz e a nefasta interferencia dos governantes no trabalho e direcção das fazendas.

Cada fazendeiro é um tributario, quasi um escravo do chefes politicos ou chefes regionaes, verdadeiros déspotas em suas circumscripções, onde, mal pagos pelo governo, fazem rapidas fortunas, mercê de clandestinas mas formaes tributações impostas aos pobres lavradores.

Se algum d'estes recalcitra ou se retarda, a consequencia não se faz esperar: a autoridade prohibe que lhe colham o café, ordenando ao pessoal com que contava o misero e a quem havia elle adiantado dinheiro, se dirija a qualquer outra fazenda mais liberal e mais docil. E' a ruina inevitavel.

N'aquella terra sabe todo o mundo o que significa a palavra *mandamientos*.

Aos fazendeiros sympathicos e bem pagantes nunca faltam trabalhadores, que começam por ser dispensados do serviço militar afim de bem servirem aos amigos. Aos outros reservam-se toda a sórte de perseguições e prejuizos.

Comprehende-se, em taes condições, quanto avulta, no custo da producção do café, a verba «imprevistos», verba já sobrecarregada com prejuizos produzidos pelos frequentes terremotos e pelo medonho vomitar dos vulcões guatemalenses.

Em 1902, durante 3 dias e 3 noites, o vulcão Santa Maria arremessou, de suas entranhas tal quantidade de areia, que transformou na mais densa treva a propria luz do dia e cobrio com mais de 15 centimetros de espessura, algumas fazendas de Soconusco a 150 kilometros de distancia!

Nas proximidades do volcão ficaram litteralmente sotterradas para sempre varias fazendas de não pequeno valor.

N'esse mesmo anno, um terremoto destruio grande parte de uma cidade assim como innumeras casas, machinas e cafesaes.

Em relação ao Mexico, Guatemala tem contra si um salario 20 a 25 % mais caro e o imposto de exportação (1 dollar por quintal), que no Mexico não existe.

Do exposto, se conclue ser, por assim dizer, impossivel determinar com sufficiente approximação, o custo de producção do café guatemalense.

A mim me pareceo mais elevado 15 a 20 % do que no Mexico, a despeito de sobre este paiz levar vantagem na qualidade das terras e na conformação mais suave que ellas offerecem.

SALVADOR

A republica de Salvador é um pequeno territorio de 34.000 kilometros quadrados contendo uma população consideravelmente densa — 1 milhão de habitantes.

E' constituida por uma vasta planicie muito quente situada no littoral do Oceano Pacifico, á qual succede uma região montanhosissima, salpicada de vulcões.

E' nas encostas das montanhas e ás vezes no dorso mesmo dos vulcões que se encontram os cafesaes da republica, divididos geralmente entre pequenos proprietarios de uma população laboriosa.

As culturas cafeeiras acham-se a uma altitude de 500 a 1.500 metros e esparsas por quasi todo o paiz, avolumando-se porem no departamento de Libertad e principalmente no de Sant'Anna, na encosta do vulcão do mesmo nome. Salvador resente-se da escassez de chuvas, de que resulta, para muitos dos productores, absoluta impossibilidade de despolparem o café que, por isso, é vendido sêcco, em côco.

E' tão sensivel essa falta em certas regiões, que se vê obrigada a população a armazenar a agua cahida no inverno para d'ella se utilisar durante os 6 ou 7 mezes de sêcca.

O sólo de Salvador é relativamente pobre, não conseguindo exceder a 200 até 300 grammas a producção média de cada pé de café.

Cada hectare contem um numero variavel de cafeeiros, 700 ou 800, nas culturas adiantadas, 1.500 ou mesmo mais, entre os productores rotineiros. A terra para café já está escasseando em todo o paiz, encontrando-se entretanto, ainda alguma, não muita, no interior, em regiões de aspero accesso, praticamente quasi incultivaveis.

Nas boas zonas, como em Sant'Anna, a terra para café é carissima e de difficil acquisição.

A despeito de todos esses inconvenientes, a Republica de Salvador é um productor de $1/2$ milhão de saccas e ás vezes um pouco mais. E' certo, entretanto, que não poderá augmentar jamais de modo apreciavel, a sua actual producção.

O trabalho das lavouras é feito por indios e mestiços, constituindo mais de 4 quintos de toda a população, que é morigerada e diligente, havendo por isso abundancia de trabalhadores.

Os processos culturaes e principalmente as machinas e systema de beneficiar o café tem feito, nos ultimos annos, notaveis progressos, copiados principalmente de Costa Rica.

Ha mais ordem e estabilidade no trabalho do que em Guatemala e menor ingerencia do governo na economia dos lavradores. A verba — Imprevistos — não encerra tantas surprezas, variando menos o custo da producção.

Na formação dos cafesaes, despendem-se 30 a 40 mil réis com a constituição dos viveiros *(almacigales)*. As covas pagam-se a 17 ou 18 mil réis e de 12 a 15 mil réis a plantação.

As limpas annuaes custam 25 a 30 mil réis por mil cafeeiros, despendendo-se mais 15 a 20 mil réis com o tratamento da arvore, não se incluindo n'esses preços a alimentação no valor de 4 mil réis, mais ou menos.

A colheita sae de 3 até 4 *reales* por quintal, cereja, equivalentes a 1$300 ou 1$400 réis por arroba de 15 kilos, recebendo-se o café, no engenho, por esse preço, que deve ser accrescido do custo da alimentação, no valor de 100 a 150 réis por arroba.

O trabalho da colheita, como em Guatemala, exige numeroso pessoal. Pelo beneficiamento do café em côco, os engenhos cobram 400 a 500 réis por arroba.

Quanto ao café cereja, cobram em geral cerca de 1$000 réis por arroba pelo trabalho de despolpar seccar e beneficiar.

Em regra, porem, o engenho compra o café cereja, pagando-o muito bem. Por occasião de minha visita, os pequenos productores estavam vendendo o café cereja a 32 ou 33 mil réis por 5 quintaes, sahindo, portanto, cada arroba de café beneficiado, pelo preço de 6$400 réis, admittindo-se serem necessarios 5 quintaes de café cereja para um quintal de café beneficiado. Na realidade, obtem-se mais 10 a 15 %, de rendimento. Depois de beneficiado, o café é todo catado, custando essa operação 1 a 2 *reales* por quintal, conforme a classe, ou 80 a 160 réis por arroba de 15 kilos.

O preço de um sacco vasio novo, bom, era de 1$500 réis, isto é, o dobro ou mais do que custava na Inglaterra (de onde provinha), graças ao alto imposto de entrada.

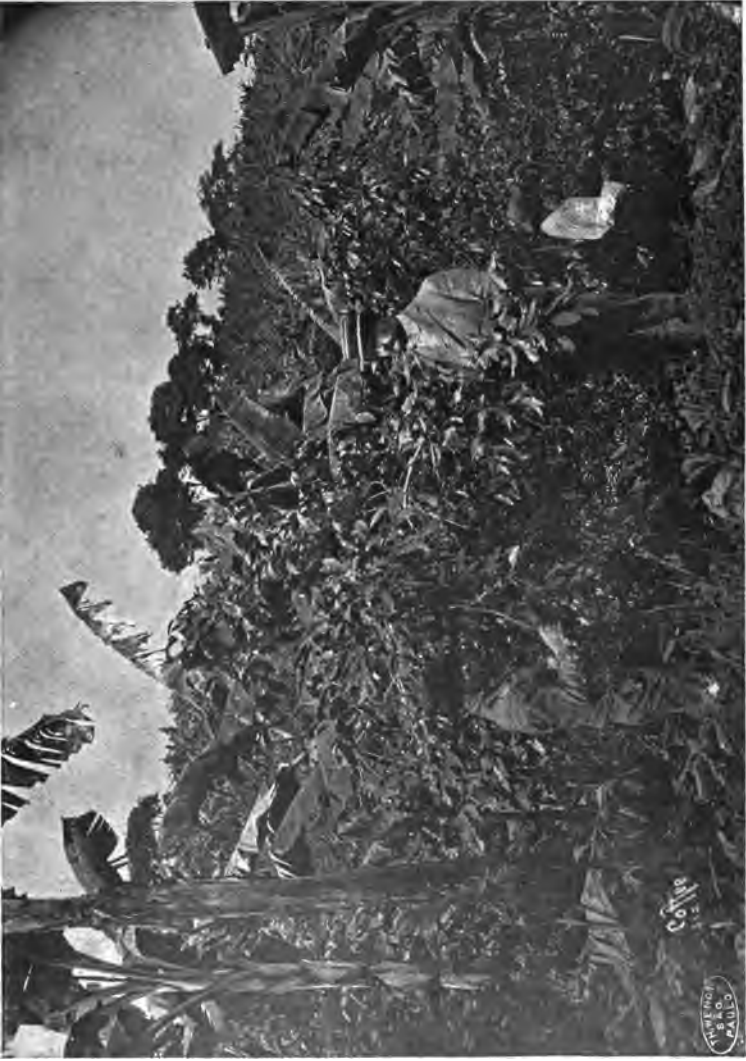
O carreto do café á estação é naturalmente variavel, não devendo ser menor de 400 a 500 réis por arroba, *em média.*

Em uma das fazendas situadas nas proximidades da capital, as despezas totaes de embalagem (sacco) carreto, imposto e embarque elevavam-se a 1$700 réis por 15 kilos.

Era a fazenda denominada «San-Antonio la Joya», pertencente a uma companhia ingleza de que era representante o Snr. Gustavo Lozano, vice-consul do Brasil, a quem devo e muito agradeço as informações que me forneceo.

A fazenda compunha-se de 300 hectares de terras e 100 mil cafeeiros, podendo ser augmentado esse numero. Eram arvores de aspecto regular para aquella zona, não comparaveis nem de longe, já se vê, aos cafeeiros paulistas do Oeste. Estavam á sombra e bem tratados. Ao lado de cada cafeeiro havia um buraco, de 40 centimetros em quadro e 60 a 70 de profundidade, destinado a receber a terra vegetal e detrictos arrastados pelas enxurradas, attribuindo-lhes ainda o Snr. Lozano a virtude de attenuar os effeitos da sêcca, sobre os cafeeiros.

No fim da estação chuvosa esses buracos eram limpos, sendo collocada junto dos cafeeiros a terra que continham.

Informou-me ainda que a pratica de tal processo havia sido muitos annos atraz, aconselhada pela escola franceza de Grignon. Devo, accrescentar que sempre ouvi boas referencias aos resultados de se-

Cafeeiros protegidos pela sombra de bananeiras (Costa Rica)

Tanques e terreiros para café (Costa Rica)

Taboleiros para a secca preliminar do café e seccadores mecanicos (Costa Rica)

melhante artificio cultural, principalmente para as regiões de chuvas insufficientes. Em Costa Rica era muito recommendado.

A fazenda dispunha de alguns terreiros ladrilhados e machinas de beneficiar, entre os quaes um descascador muito semelhante ao nosso Lidgerwood. A agua era de cisterna e elevada com o auxilio de uma bomba.

No departamento de Sant'Anna, mesmo na cidade de egual nome, visitei o importante engenho central *(Beneficio)* dos Snrs. Alvares Hermanos. E' um estabelecimento moderno, montado e dirigido pelo Snr. Raphael Alvares, um columbiano domiciliado em Salvador, homem intelligente e lavrador consummado, que antes de crear o seu Beneficio estivera em Costa Rica, estudando a organisação da industria cafeeira.

O seu engenho central podia por isso ser considerado um modêlo.

Havia custado 200 contos de réis, affirmando, entretanto, o Snr. Alvares que seria capaz de montar outro egual por 150 contos.

O engenho podia beneficiar 2.500 quintaes de café cereja em 24 horas, produzindo pelo menos 500 quintaes de café beneficiado, ou pouco mais, — digamos 1500 arrobas de 15 kilos. Recebera o nome de «El Molino».

Consta o estabelecimento de varias secções. Na 1.ª existem 3 despolpadores munidos de separadores cylindricos movendo-se dentro de uma calha ou canal de alvenaria, com agua corrente de algumas pollegadas de espessura destinada a arrastar as cascas e grãos leves fluctuantes.

Antes de entrar nos despolpadores, o café cereja é separado do café boia, que é conduzido aos tanques de maceração onde repousa durante 3 a 5 dias, sendo depois conduzido a uma secção especial onde é submettido á acção de uma *tahona*, ou systema de rodas ou galgas movendo-se em côchos circulares, apparelho a que se dá em S. Paulo, se me não engano, o nome de «carretão» e a que outros chamam «ripes». E' destinado, como disse, a despolpar o café secco ao qual, em certos engenhos, se junta o café chôcho, ou mesmo os grãos verdes separados, á mão, do café cereja, no final das colheitas: conjuncto de grãos a que dão o nome generico de *espumas*.

Sahindo dos despolpadores, o café passa á 2.ª secção composta dos tanques de fermentação e do *corretêo.*

Esses tanques nada teem de original e destinam-se a receber o café despolpado, conservando-o durante 2 ou 3 dias afim de o despojarem de toda a substancia gommosa que o acompanha.

Essa fermentação é feita em geral a sêcco, sem auxilio de agua, e em baixo de coberta, isto é, não exposta aos raios solares que agindo sómente sobre a superficie da massa, determinaria desigualdade na fermentação, com sacrificio da uniformidade do colorido e, portanto do valor do producto nos mercados.

Completada a fermentação, é o café impellido, com o concurso da agua, para o *corretêo*, extenso canal de alvenaria de 80 a 150 metros de comprimento, ora em linha recta, ora em zig-zag ou curva, de accordo com as conveniencias locaes. Esse canal tem habitualmente 60 centimetros de largura e 45 de profundidade, com secção rectangular e cantos levemente arredondados.

Com o auxilio de registros graduaveis, compostos de pequenas taboas superpostas, permittindo variar-lhes a altura, o canal é dividido em 4 ou 5 secções, podendo reter cada uma d'ellas uma certa porção de café lançado no *corretêo.*

O canal deve ter uma inclinação de $^1/_2$ até 1 $^0/_0$ e ficar um pouco a cavalleiro dos terreiros, de modo a permittir a facil sahida para estes do café recem-lavado e prompto para seccar.

Arrastado por agua abundante, o café penetra no *corretêo* e por elle rola em massa movediça na qual, pouco a pouco, vão tomando a dianteira, em camada superficial, os grãos menos pesados, de menor valor, emquanto que, retardados, no fundo do canal, vão mais lentamente avançando os grãos de maior densidade, de melhor qualidade.

Por cima da massa, semi-fluctuantes, ora vindo á tona d'agua, ora mergulhadas, roçando os grãos superiores da camada rolante do café, deslisam mais rapidas as cascas e outras impurezas que, em pouco, se distanciam na vanguarda e se vão accumular na ultima secção ou compartimento, de onde são definitivamente retiradas, deixando brancos e puros, devidamente classificados, na ordem em que occupam nas demais secções, os grãos de todo o café admittido no apparelho.

O funccionamento do *corretêo* exige bastante agua e grande attenção por parte do operador. Sete ou oito pessoas percorrem cons-

tantemente o canal, no sentido contrario á corrente, revolvendo com pequenos rôdos apropriados toda a massa do café, para que tenham os grãos maior liberdade de movimento e melhor possam occupar a posição que lhes é marcada pela densidade de cada um. De vez em quando, abre-se um dos registros lateraes de uma secção e o café n'ella contido é arrastado para o terreiro onde se amontôa até o dia seguinte em que é espalhado e revolvido.

O café despolpado sae do *corretêo* expurgado de cascas, polpa, etc., apresentando o mais bello aspecto e, como disse, em classes perfeitamente distinctas.

Com o café sêcco despolpado, tambem se procede da mesma forma no *corretêo* e com os mesmos resultados.

O café sahido do *corretêo* pode ser sêccado no terreiro, até o seu ponto de beneficiamento, mas reclama grande somma de trabalho e despezas, por exigir ser constantemente revolvido (mexido) e alternativamente amontoado e estendido, assim como coberto durante a noite, afim de adquirir e fixar o colorido que o distingue e o torna apreciado. Fica, além d'isso, bastante arriscado ás intemperies e sujeito portanto a depreciamento.

Por isso, a partir do 3.° dia, preferem, em geral, leval-o aos seccadores mecanicos, cylindricos, que nunca faltam nas boas installações, e onde, em 30 ou 40 horas, o producto adquire o seu gráo conveniente de seccamento, conservando todas as suas qualidades.

Na 3.ª secção de «El Molino», procede-se ao seccamento mecanico do café, que passa em seguida á 4.ª secção, onde é beneficiado pela maneira habitual.

Na 5.ª secção, faz-se a catação de todo o café, operação que custa 100 a 150 réis por 15 kilos, conforme a qualidade do producto. Este é, em seguida, ensaccado e remettido directamente a Londres, alcançando preço elevado.

As despezas feitas pelo café, desde Sant'Anna até a bordo, inclusive sacco, frete, mólhe, embarque, commissões e imposto, attingem a cerca de 2 mil réis por 15 kilos. O imposto era de 10 *reales* por quintal.

O Sr. Alvares é partidario das culturas de cafeeiros espaçados, em numero nunca superior a 1.000 por hectare; ou, de preferencia, ainda menos.

As lavouras modernas são formadas d'esse modo, com optimos resultados.

Confessa, entretanto, o Sr. Alvares, que a maior parte das plantações salvadorenses resentiam-se do contrario, sendo além d'isso pouco tratadas, com sombra excessiva, que impedia o crescimento do matto, tornando quasi desnecessarias as capinas, mas não permittindo senão colheitas minimas, pouco renumeradoras.

A média da producção por cafeeiro era, quando alli estive, de 300 grammas approximadamente, sem probabilidade de augmentar; isso mesmo por se levar em conta as culturas aperfeiçoadas, sendo certo que a grande maioria das culturas não forneciam senão 1/2 libra (230 grammas por arvore, no maximo).

As melhores colheitas fornecem-n'as os cafeeiros dos 4 aos 10 annos de idade e em uma altitude variavel entre 900 a 1.400 metros.

Em terrenos mais elevados, os cafeeiros são sujeitos a perder as folhas e a cobrir-se de musgo e lichens.

O custo de producção do café em Salvador, conforme as informações colhidas e os dados obtidos por observação directa, varia conforme o anno, entre 11 a 14 pesos por quintal, ou em moeda brazileira, ao cambio de 12, entre 7$400 e 9$300 por 15 kilos, incluindo-se o imposto cobrado pelo governo.

Os informantes todos, que ouvi, foram accórdes em declarar que as terras disponiveis ainda em Salvador mal lhe permittiriam elevar a sua producção ao maximo de 800 mil quintaes (600 mil saccas) sendo impossivel que o realisasse antes de decorridos 10 annos, se jamais o conseguisse.

Cumpre observar que n'aquelle paiz, os cafeeiros, após o 8.º anno de idade, exigem 10 % de replantas e 20 % depois do 12.º

NICARAGUA

E' um paiz de 400 mil habitantes, dos quaes um terço pelo menos, nas cidades. Os restantes dividem-se pelas culturas de café, banana, cacáo, assucar, borracha algodão e fumo, e por varias industrias, principalmente a da mineração.

A criação de gado é relativamente importante.

Comprehende-se que não póde caber ao café um grande contingente de braços e d'ahi a impossibilidade, para Nicaragua, de augmentar a sua producção a não ser muitissimo lentamente.

As culturas cafeeiras occupam pequenas zonas em varios departamentos, crescendo porém de importancia em Managua, pela quantitade e em Matagalpa pela qualidade do producto.

Em Managua a região cafeeira resente-se de grande falta d'agua, recolhendo-se a das chuvas, que é armazenada em poços revestidos.

Em Matagalpa o terreno é quebrado em extremo e difficilmente cultivado. Ha agua para lavar o café, pouco se prestando, porém, para motores, visto correr no fundo de grotões e ser de impossivel captação.

Chove durante quasi todo o anno tornando-se virtualmente interrompidas, durante 9 ou 10 mezes no anno, as communicações com o resto do paiz, em virtude das enchentes dos riachos, que se não deixam transpôr.

Ahi, muitos cafesaes são sombreados em demasia — sombra de montanha, — produzindo excesso de humidade, resultando serem atacados pela enfermidade — *mancha de ferro* — que largamente os vai dizimando, tal qual succede em Oaxaca, no Mexico.

Dois terços dos productores em Matagalpa são extrangeiros, principalmente allemães, contando-se entre elles algumas emprezas ou companhias.

As condições do trabalho em Nicaragua são muito semelhantes ás de Guatemala, com os seus indios e mestiços, seus habilitadores e a arbitraria interferencia de suas autoridades.

A colheita exige, como em Guatemala, numeroso pessoal, cada vez mais escasso e difficil.

Ainda o custo de producção é sensivelmente o mesmo que n'aquelle paiz, sendo os mesmos os processos culturaes e industriaes, entre os productores adiantados.

A producção de Nicaragua tem sido muito irregular, variando entre 80 e 150 mil saccas, por anno.

COSTA RICA

A republica de Costa Rica, tem uma superficie de 50 mil kilometros quadrados e uma população de 300 mil habitantes.

E' cortada de S. E. a N. O. pelos Andes cujo dorso contem as terras frias do paiz, emquanto, pelas encostas, alonga-se uma facha de terras temperadas. O littoral é baixo e quente.

A producção é variada, preponderando fortemente o café e a banana.

A região cafeeira occupa o planalto central do territorio nos municipios da capital e limitrophes, parte vertendo para o Atlantico e parte — a mais importante — inclinando-se para o Pacifico. Fóra d'essa zona, o terreno é de inferior qualidade ou excessivamente baixo e quente, improprio, portanto, para o café.

A região cafeeira do Pacifico é mais secca e mais favoravel ao trabalho.

A vertente do Atlantico é extremamente chuvosa, exigindo maiores cuidados e despezas mais elevadas.

Ha algumas bellas fazendas de café em Costa Rica; a maioria das lavouras, porém, está em mãos de pequenos proprietarios nacionaes que as cultivam por conta propria, levando em seguida aos engenhos centraes *(Beneficios)* o producto recem-colhido, (em cereja) que vendem por alto preço aos que maior offerta lhes fazem.

Como organisação e funccionamento, a industria cafeeira de Costa Rica é um modêlo e um primor, com perfeita separação da parte cultural da industrial, a divisão do trabalho, a autonomia, a liberdade, o estimulo pela concurrencia e pelos resultados, formando um conjuncto harmonioso e estavel.

O sólo de Costa Rica não tem grande fertilidade, mas sabe corresponder aos desvelos com que o tratam.

Os cafeeiros são plantados e conduzidos pelos processos mais modernos já descriptos em outras passagens d'este trabalho. Dão-lhe 4 capinas ou limpas na zona do Pacifico e 6 ou 8 na do Atlantico, assolada pelas chuvas. Nas encostas inclinadas, a limpa é feita a

machête (facão); nos terrenos planos ou de suave declive, faz-se o trabalho á enchada e principalmente á pá. Na zona secca, formam depressões ou bacias em cada vão limitado por 4 cafeeiros, de modo a embaraçar ou retardar o escoamento das aguas pluviaes, impedindo a formação das enxurradas, sendo encostada aos cafeeiros a terra extrahida de taes bacias.

As arvores são extremamente cuidadas, sendo mesmo, ás vezes, cuidadas em excesso pelo exagero das pódas, operação controvertida em discussões pelas revistas, ou em conferencias, na Sociedade de Agricultura.

Conforme a edade dos cafeeiros, as replantas se fazem na proporção de 5 a 10 %, tendo comprehendido os interessados que deve ser de prompto substituido o cafeeiro que já não produz para as despezas: não esperam que elle morra — supprimem-n'o.

A producção media, por cafeeiro, em Costa Rica naturalmente variavel, como em toda a parte, pode, ser avaliada entre 300 e 350 grammas.

Uma das questões estudadas ali com justificado interesse pelos homens mais competentes é a que se refere ao tratamento do mél resultante do despolpamento do café, de modo a impedir que elle contamine os cursos de agua e prejudique as habitações que são por elles servidas, problema semelhante ao da purificação ou applicação dos residuos das fabricas de assucar na Europa.

Na capital publicou o engenheiro agronomo Snr. Enrique Ximenes Nunez uma bella memoria em que busca resolver a questão por meio do tratamento bacteriologico, analogo ao dos esgôtos, modernamente applicado com tanto successo no estrangeiro e mesmo no Brazil.

Visitei, na cidade mesmo de S. José, um bello engenho central (*Beneficio)* do Snr. Tournon, com bons despolpadores um *corretêo*, magnificos terreiros, um seccador cilyndrico, de Mason, e machinas de beneficiar; analogo ao estabelecimento do Snr. R. Alvares em Salvador, já por mim descripto, por elle copiado dos de Costa Rica. No do Snr. Tournon, assim como nos demais engenhos, estavam pagando o café cereja a 20 pesos o quintal, correspondendo ao fabuloso preço de 13 mil réis por arroba (15 kilos) de café beneficiado!

No *Beneficio* do Snr. Tournon, em uma vasta sala, contavam-se 100 mulheres occupadas em catar café, á razão de 250 réis por arroba.

Em Costa Rica, nunca dispensam a seguinte operação, nos engenhos: depois de secco o café despolpado, e antes de o beneficiarem, passam-n'o por um separador cylindrico, de malhas apropriadas, com o fim de separar os grãos *pelados* isto é, os que perderam o pergaminho no despolpamento. Sem essa precaução, ficaria prejudicada a uniformidade da côr do producto, visto que os referidos grãos pelados são sempre mais claros e, não raro, manchados.

Um outro *Beneficio* que visitei foi o de Santo Domingo dirigido pelo Snr. Humpel, com capacidade para beneficiar 20 mil arrobas por safra.

Constava de 3 despolpadores, varios tanques para fermentar, 1 *carretêo*, 1 seccador Mason, grande, e 5 mil metros quadrados de bons terreiros.

Informou-me o Snr. Humpel que o trabalho de despolpar, seccar e beneficiar custava-lhe cerca de 1$200 réis por 15 kilos.

Do Snr. Raphael Alvarado, um apaixonado pela cultura do café e a quem fiquei devedor de innumeras finezas, recebi as seguintes informações:

As despezas totaes com uma *manzana* (de 1.000 cafeeiros), comprehendendo limpas, alporcamento, pódas, desbrotamento, replantio e adubação, podem importar na quantia de 100 a 120 mil réis.

A colheita paga-se de 2 até 4 pesos por *fanega*, ou cerca de 2$000 réis por 15 kilos.

As despezas, algo variaveis, desde a estação até os mercados estrangeiros, inclusive commissão de venda (2 %), são avaliadas em 16 schillings por quintal — quasi 6$000 por arroba.

Em taes condições, o custo do café, para o engenho *(Beneficio)* seria o seguinte, por quintal:

Compra do café	40	schillings.
Beneficio e sacco.	3	»
Despezas de transporte	16	»
Total	59	schillings.

O valor médio alcançado pelo café de Costa Rica era, na occasião, de 65 schillings.

Fazenda de café nos arredores da Capital (Costa Rica)

O lucro portanto era de 2 mil réis por arroba, sem levar em conta amortisação e juros. O café de Costa Rica contem 80 % de qualidade superior.

Uma das boas fazendas que visitei foi a do Snr. Frederico Tinoco, um homem de larga experiencia como productor de café, illustrado, viajado, emprehendedor.

A fazenda «Juan Vinas — Gloria» tem 2 secções, formando cada uma um *Beneficio,* e produz 12 mil arrobas. Tem 250.000 cafeeiros, quasi todos novos, plantados em terras superiores.

Fica na vertente do Atlantico, sujeita a chuvas frequentissimas. E' por isso obrigado o proprietario a dar 8 capinas por anno no cafesal e a desbrotal-o a miudo, podando-o tambem de vez em quando. Paga 2$500 de salario, custando-lhe 20$000 réis cada capina e 10$000 réis a colheita de cada quintal (3$300 réis por arroba). --

O Snr. Tinoco calcula em 24$000 réis em média, o custo final de um quintal de café, em Costa Rica, isto é, 8$000 réis por arroba. Diz que no interior, as despezas são menores, mas tambem menor é a producção.

Na fazenda Juan Vinas — Gloria, o *Beneficio* principal é o da Gloria contendo 3 despolpadores, tanques, *corretêo* e *tahona* para as *espumas.*

Tambem existia uma centrifuga para enxugar o café: vi-a funccionar, mas confesso que lhe não descobri vantagem de monta. A força era hydraulica, de 100 cavallos.

Tudo disposto racionalmente, em degráos, adaptando-se ao inclinado do terreno.

O café produzido é superior, alcançando 70 schillings o quintal, em Londres.

O producto é dividido em classes, apurando-se 30 a 45 % em «café de fantasia».

Cumpre registrar que todas as classes têm o mesmo colorido, consistindo no tamanho a sua differença principal.

Do lado opposto de «Juan Vinas — Gloria» na vertente do Pacifico, em zona secca, visitei a fazenda «Verbena», do Sr. Fabian Esquivel, um cavalheiro distinctissimo e um consumado lavrador.

A fazenda tem 250 mil cafeeiros e produzia então 7.500 arrobas, esperando-se que augmentasse de producção, mais tarde.

Estava muito bem cuidada. Os cafesaes recebiam 2 limpas a *machête* e 2 a 3 limpas á pá, annualmente, custando cada uma 5 pesos (10$000 réis).

A essas despezas vinham juntar-se ás que eram reclamadas por pódas, desbrotamento, decotação, replantas, adubos, colheita e carreto, beneficio, sacco, reparações, administração, gastos geraes e imprevistos, perfazendo tudo um total, conforme o anno, variavel entre 12 e 14 *colonos* por quintal, isto é, 8 a 9 mil rèis por arroba.

O café era vendido directamente na Europa e Estados Unidos.

Disse o Sr. Esquivel que ha 10 ou 12 annos atraz não se tiravam as saias dos cafeeiros, que tambem não eram geralmente podados; mas reconheceu-se depois serem indispensaveis essas operações, á medida que as arvores envelheciam e se fatigava a terra.

E' partidario da sombra, comtanto que a disciplinem, supprimindo das arvores protectoras os galhos inferiores, dando-se logar, á formação de uma copa ramalhuda e bem disposta em um plano superior. D'esse modo, abrigam-se os cafeeiros, sem prejudicar a ventilação de que não prescindem.

A fazenda «Verbena» dispõe de uma boa installação de machinas, despolpadores, *corretêo*, *tahona,* seccador, terreiros e machinas de beneficiar. N'estas, passa o café, primeiramente, por um ventilador munido de peneiras para separar os grãos pelados e defeituosos, indo em seguida ao descascador Campéon (analogo ao nosso Lidgerwood) e finalmente ao brunidor e ao separador. Depois, é catado á mão e vai a um 2.° polidor e a um 2.° separador ou classificador, prohibindo-se que, d'ahi em diante, lhe ponham a mão para que se não prejudique.

O seccador, typo grande, trabalha sómente durante o dia repousando, cheio, á noite. O tempo effectivo do trabalho é de 30 horas.

O seccador é aquecido com vapor exhausto ou de escape, em um apparelho de 150 tubos de 1.^{m}60 de comprimento. Temperatura de trabalho: — 60 gráos centigrados.

Por baixo do seccador, ha uma helice destinada a conduzir até um elevador, o café secco, descarregado do seccador.

O Sr. Esquivel tem grande experiencia no trabalho de seccamento do café e procede da seguinte fórma, merecedôra de attenção:

Ao sahir do *corretêo,* espalha-se o café no terreiro, sendo revolvido alli continuadamente por meio de rôdos de taboa ou de grades. No 2.° dia junta-se todo o café em grandes montes. E' prejudicial cobril-os n'esses 2 dias, porque, contendo ainda muita humidade, deteriora-se, abafado. Em seguida, vai ao seccador, preferindo muitos deixal-o mais um dia no terreiro.

Quando se quer continuar e concluir o seccamento no terreiro, é mister juntar o café, todos dias, cedo, ás 2 horas da tarde mais ou menos, com o sol ainda bem quente, e espalhal-o no dia seguinte depois das 10 horas.

O café de Costa Rica é exportado pelo Porto de «Limon», no Atlantico, existindo uma linha ferrea ligando a esse porto o Oceano Pacifico, a qual passa pela região cafeeira da capital e serve as outras zonas visinhas e a que verte para o Atlantico.

Essa estrada de ferro soffre annualmente prejuizos collossaes com o desmoronamento dos morros que ella corta, desmoronamentos occasionados pelas chuvas e não raro pelos tremores de terra.

O café é acondicionado habitualmente em saccas de 60 kilos. Ha excepções, todavia, preferindo alguns productores fazer as remessas em saccas de 70 kilos, peso bruto, como em Guatemala.

COLOMBIA

A Colombia tem 1.200.000 kilometros quadrados ou pouco mais, e uma população de 4 milhões de habitantes, brancos, indios, pretos, mestiços e mulatos.

E' um dos paizes mais montanhosos do mundo e de mais difficil accesso pelo littoral.

A sua principal via de communicação é o grande rio Magdalena que desembóca no mar das Antilhas e corta durante muitos dias de trajecto, a contar da fóz, uma immensa região insalubre, baixa e quente.

Por esse rio faz-se grande parte do trajecto até Bogotá, capital da republica, distante 12 a 15 dias do littoral e centro da região

cafeeira colombiana, que occupa principalmente os Estados de Cundinamarca Tolima e Santander.

A cultura do café é precaria, n'aquelle vasto paiz, esparsa pelas escarpadas encostas e servida por verêdas quasi intransitaveis colleando grotões inaccessiveis.

Caminha-se frequentemente dias e dias, de uma a outra lavoura, sem pelo caminho encontrar recursos de qualquer natureza.

O penosissimo trabalho é feito por uma população inconstante e desambiciosa, em regra, principalmente depois da sangrenta revolução de 1899 a 1902 que dizimou a flor dos trabalhadores, aniquilando 100 mil homens robustos e fazendo 60 mil invalidos.

O salario é por isso, hoje relativamente elevado, o que mais compromette ainda a industria cafeeira que já nem os fretes supporta, das longuissimas jornadas em busca do rio Magdalena ou do lago Maracaibo, em Venezuela, ponto de exportação do café produzido em Santander.

O café Columbiano, todo produzido nas grandes altitudes do paiz, unicas zonas, n'aquella região equatorial, onde se encontra um clima approveitavel á planta, é de boa qualidade mas de fraco rendimento cultural, não superior em media, a meia libra por cafeeiro, a despeito de se encontrarem, como em toda a parte, lavouras mais productivas.

Junte-se a esse ponto fraco, as difficuldades quasi insuperaveis de transporte e locomoção, o primitivo dos apparelhos utilisados naquelles fundos sertões, a desorganisação do serviço, a ausencia de estabelecimentos de credito, ao alcance dos productores, e innumeros outras obstaculos e ter-se-á a explicação da franca decadencia em que se encontra a industria cafeeira na Colombia.

Extensos cafesaes têm sido abandonados definitivamente emquanto, a outros, se cortaram as arvores, transformando-os em pastagens, sem fallar nas lavouras e bemfeitorias, litteralmente destruidas, durante a revolução, pelas duas facções belligerantes que reciprocamente se exterminavam, enchendo de ruinas o paiz inteiro.

Tão precários são os meios de producção e transporte, que não é possivel, para innumeros productores, trazer a bordo o café, por um custo inferior a 12 ou 13 dollars por quintal, ou 16 a 17 mil réis a arroba.

Sómente café finissimo que nem todas as fazendas se acham em condições de produzir, póde supportar tão elevadas despezas, sendo certo, como disss, que o producto da venda de muitas partidas nem siquer dá para pagar o frete.

Durante a revolução o ouro chegou a alcançar um agio de 20 mil por cento sobre o papel, agio que em fins de 1904 era ainda de 8 a 10 mil %.

Comprehende-se a impossibilidade, em semelhantes condições, de se avaliar, mesmo vagamente, o custo de producção de qualquer artigo.

Por cumulo de infelicidade, o governo de Venezuela trancou durante annos, a sahida, pelo lago de Maracaibo, de toda a avultada producção do districto de Santander, occasionando prejuizos collossaes e completando o desanimo dos productores, já em situação intoleravel.

A Colombia dispõe ainda de vasta porção de terras para café, sobretudo na região do Caucas: a industria, porém, está condemnada, a menos que, decorridos algumas dezenas de annos, o producto alcance, de novo, as fabulosas cotações que precedêram o actual decennio de crise.

VENEZUELA

E' um vasto paiz com uma superficie de 1 milhão de kilometros quadrados e 2 1/2 milhões de habitantes.

Não tem industrias e vive principalmente do café.

A população é composta de brancos e principalmente de indios mestiços, mulatos e pretos, e rebelde a qualquer augmento.

Nenhuma immigração e menos de 50.000 estrangeiros, dos quaes 25.000 hespanhoes e colombianos.

No interior, o povo é muitissimo atrazado, vivendo as mais das vezes, em ranchos, pelas fazendas, sem ambição e entregue, em escala bastante elevada, ao uso e abuso do alcool.

Nas fazendas cafeeiras trabalham em geral por pequenas empreitadas verbalmente contractadas, por avaliação a ôlho, e recebem quasi sempre em generos o preço ajustado, generos que vão consumindo á medida que trabalham e na proporção concedida pelos fazendeiros. Gente de indole bôa, digna de sorte melhor.

Alimentam-se habitualmente de feijão e peixes salgados a que addicionam, quando é possivel, batatas doces, inhames, *tortilhas* de milho etc.

As colheitas fazem-se por medida e pagam-se a preços variaveis: 9 francos, nas proximidades dos centros povoados e 5 ou 6 francos, no interior.

As plantações fazem-se á distancia de 2.^{m}50, de pé a pé, e ás vezes ainda menos, em terras de altitude variavel entre 400 e 1.300 metros.

Acima de 1.300 metros, os cafeeiros são prejudicados pelos nevoeiros e ventos frios, encrespando-se-lhes as folhas.

Não se dispensa a sombra que deve ser mais densa nas terras quentes, baixas; mais rarefeita nas montanhas.

A arvore preferida, como sombra, é o *Bucare* (Erythrina umbrosa), que reputam superior ao ingá, allegando ter as folhas menos resistentes á decomposição e, portanto, prestando-se mais promptamente a encorporar-se á terra, como adubo. E' uma arvore de longa duração e rapido crescimento, attingindo a 30 metros de altura.

Os agricultores adiantados cuidam do cafeeiro, desbrotando-o, podando-o e dando-lhe varias limpas. O grosso dos productores, porém, só d'elle se occupam para a colheita, limpando-o duas vezes quando podem, ou apenas uma.

A's vezes nem isso, limitando-se então a soltar o gado no cafesal com o fim de abater o mato, permittindo que trabalhem os colhedores. Por isso, na maioria das plantações, a colheita não fornece mais de 150 grammas, senão menos, por cafeeiro.

Quasi todo o café colhido — 80 % — é despolpado, parte em machinas primitivas e ás vezes até á mão, entre duas pedras, como tambem acontece, aliás, na Colombia, com muita frequencia.

Ninguem vende café em cereja. Quem não pode despolpal-o, vende-o depois de sêcco.

Uma das verbas que mais pesam no custo do café é a do transporte, para todas as plantações situadas a consideravel distancia das estradas de ferro e que constituem a grande maioria.

Por todos esses motivos, o custo médio da producção do café, em Venezuela é elevado — 36 a 40 francos por quintal, — ou, 9$600

réis a 10$600 réis por arroba, posto no porto de embarque, excluindo o imposto de exportação, que é de 2 francos por quintal, cobrado a titulo provisorio, depois do bloqueio dos portos pelos estrangeiros.

As culturas de café, em Venezuela, acham-se situadas nas encostas da serra dos Andes, em suas diversas ramificações.

Existem ainda, para café, terras em não pequena porção, mas acham-se desprovidas de transporte e praticamente inaproveitaveis. Fôram mesmo abandonadas já, as que mais desfavorecidas se achavam para alcançar o mercado.

O paiz é extremamente montanhoso na zona cafeeira, tornando-se quasi impossivel, economicamente, facultar-lhe novos meios de transporte, nas regiões ainda incultas.

Por outro lado envelhecem os cafesaes existentes, encarecendo o producto. A opinião dos entendidos todos, que ouvi, era a de ser impossivel o augmento da producção Venezuelana, sujeita, antes, a declinar lentamente.

E' o espelho, aliás, da situação da maioria senão da totalidade dos paizas cafeeiros hispano-americanos. Emquanto houve terras accessiveis, alargaram-se as culturas; veio depois o estacionamento, prenuncio da decadencia.

Não possuimos nós, nas mesmas condições, o Estado do Rio de Janeiro onde a cultura cafeeira defende os ultimos annos de sua existencia, recuando maltratada e soffredôra, para as terras inferiores que ainda lhe restam, sem conseguir, todavia, lançar um paradeiro ao declinio da producção, votada ao aniquilamento?

Não se mostram, sangrando, no mesmo caso, vastos tractos de terra mineira entre as que primeiro se cultivaram, hoje transformadas em pastagens, com os vestigios ainda vivos e irrecusaveis das filas de cafeeiros que se fôram em fatal decrepitude, a despeito dos carinhos recebidos de duas gerações?

Entretanto, da mesma forma que no Estado fluminense, encontram-se ainda, n'aquelles paizes, algumas fazendas bem cultivadas, replectas de attractivos, e dispondo de reservas não pequenas de boas terras, com um largo futuro diante de si.

E' um encanto vêl-as e um consôlo, comtanto, porem, que não

as tomemos por attestados culturaes ou economicos de uma prosperidade e explendor que já não existem.

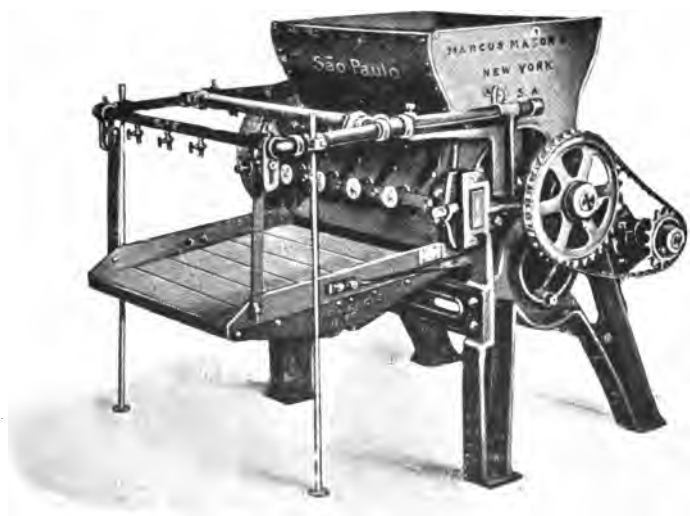
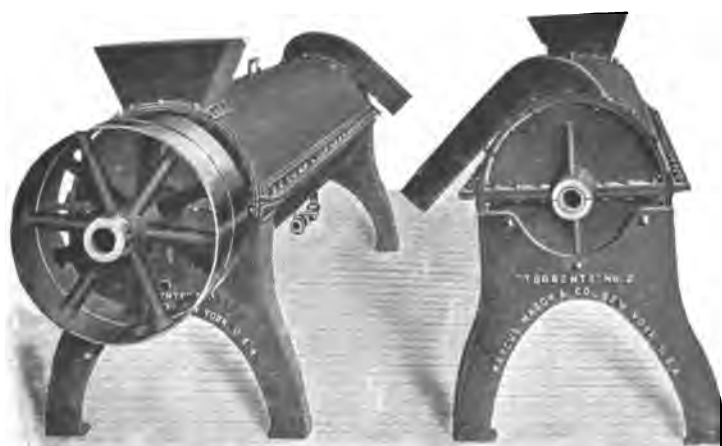
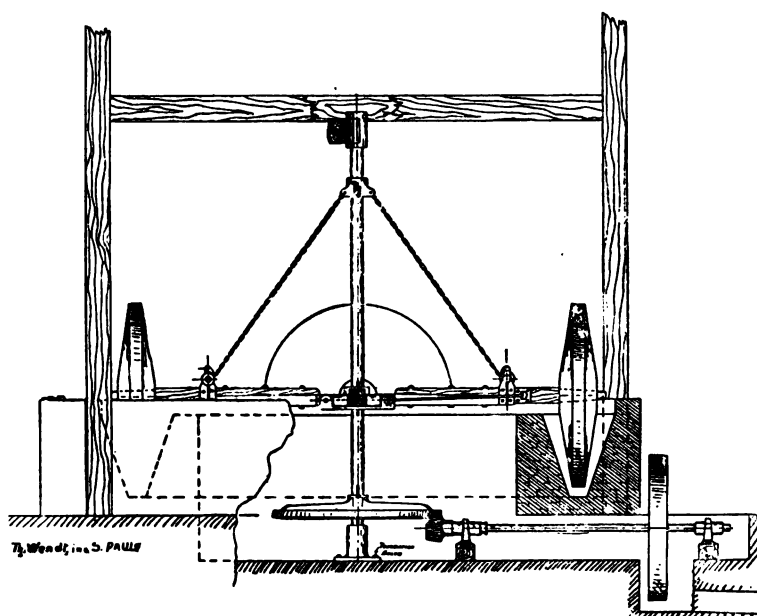
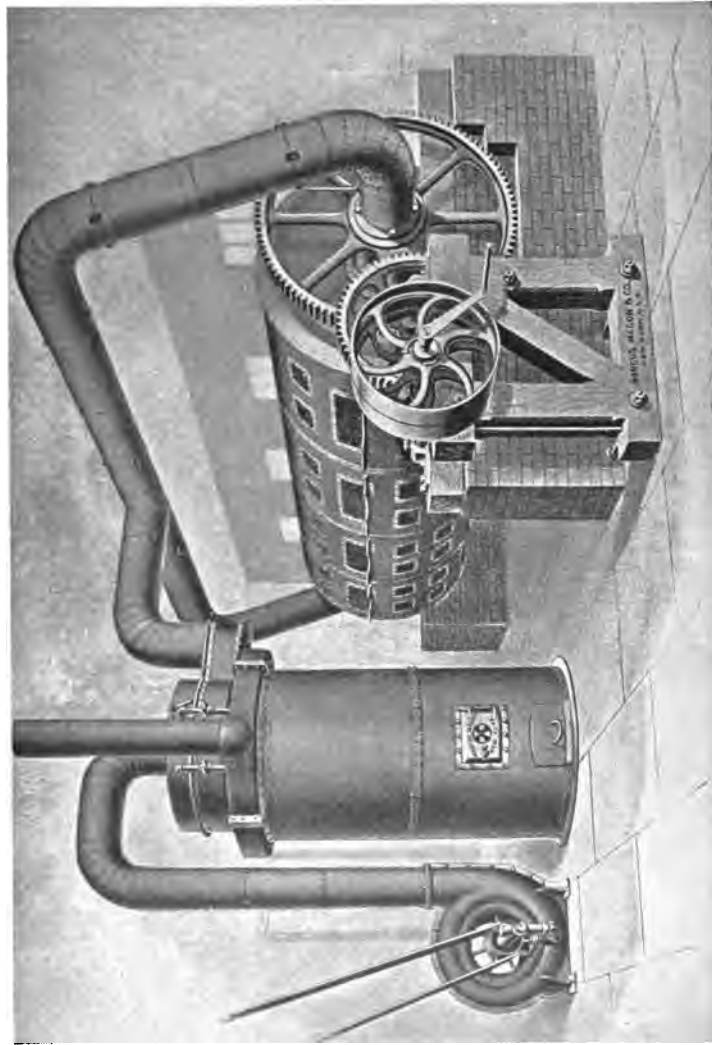
O aviso é tanto mais justificado quanto é certo serem essas fazendas as escolhidas sempre para acolher o forasteiro a quem, na forma do costume, os naturaes se empenham em mostrar o que de melhor possuem.

Ao Snr. Lopes Ceballos, em Venezuela, eu devo e muito agradeço as informações que se seguem, colhidas de sua fazenda «Cariaprima», no districto de Bejuma, Estado de Carabôbo, uma das melhores zonas cafeeiras d'aquelle paiz. E' uma excellente propriedade, muito superior em productividade á media das culturas venezuelanas, situada a 3 horas de uma estação de estrada de ferro, por máos e montanhosos caminhos.

Conta a fazenda 700.000 cafeeiros dos quaes mais ou menos 10 % não productivos, por varias razões.

A sua producção média, em 7 annos, foi de 3.100 quintaes ou $^{49}/_{100}$ de libra, equivalantes a 225 grammas, por cafeeiro.

As despezas annuaes por quintal fôram as seguintes, em francos:

Limpas, replantas, sombras, podas e pequenos augmentos annuaes na area cultivada	8	francos
Saccos de henequen e cestos para a colheita	0.50	»
Transporte do café colhido, até os terreiros	1.25	»
Colheita	5.00	»
Fiscaes (1 para cada 20 pessoas)	1.00	»
Despezas de alojamentos (ranchos). . . .	0.75	»
Gastos totaes com machinas, terreiros, inclusive o trabalho de beneficiar . . .	2.50	»
Transporte ao porto de embarque, (carreto, frete)	3.00	»
Commissão de venda (2 %)	1.00	»
Juro de dinheiro.	1.25	»
Gastos diversos, na fazenda	0.50	»

Despolpador "S. Paulo"
com separador de peneira, usada na America hespanhola

Batedor lavador de café despolpado
(America hespanhola)

Despolpador de refugos
(America hespanhola)

Seccador de Café. Em uso na America hespanhola

Administrador e 2 ajudantes	2.50 francos
Imprevistos	0.75 »
Total.	28.00 francos
Preço medio de venda, no corrente anno (1904-05).	52.00 francos

Lucro liquido, por quintal, 24 francos, ou, por arroba de 15 kilos, 6$300 réis.

Vê-se que o café teve um custo de 28 francos o quintal ou 7$300 a arroba, posto em Venezuela, no porto, sem imposto — o que é mais elevado do que em S. Paulo. Entretanto o lucro foi relativamente avultado porque o café foi vendido por 52 francos, no porto, por quintal, correspondendo a 13$600 réis por arroba, ou 9$000 por 10 kilos — preço elevadissimo que o nosso café não alcança nem alcançava n'aquella data.

E' que o producto d'elles é superior e especial, e, em relação á clientela (necessariamente limitada), não excessivo em quantidade.

E' café colhido maduro, despolpado e secco cuidadosamente, e todo catado a dedo.

A nossa inferioridade de productores não provém de produzirmos caro, pois levamos vantagem n'esse terreno; é o producto nosso que não é fino, nem, conseguintemente, bem pago.

Sem duvida alguma não nos será possivel, jamais, conseguir um café superior para toda a nossa producção ou, mesmo, para uma grande parte d'ella. Acredito, porém, que nos será facil preparar e offerecer ao mercado um milhão de saccas de café que com o d'elles rivalise.

Custar-nos-á mais caro, por certo; mas, que importa o preço de custo, quando é de muito excedido pelo preço de venda do artigo?

Não será o caso de tentarmos a experiencia, aliás de tão facil realisação e tão pouco dispendiosa?

Não seriam garantidos, por ventura, avultados proventos para os que abrissem o caminho?

A fazenda do Snr. Ceballos é uma excepção em Venezuela, na qualidades das terras e, principalmente, nos processos de beneficiamento do café.

A fraqueza d'aquelle paiz, a meu ver estacionado ou decadente, provém de não existirem muitos productores nas condições do Snr.

Ceballos, nem ser possivel multiplical-os em escala apreciavel. Faltam recursos, transporte, apparelhagem, preparo e muitas vezes agua, além de outros requisitos.

Essas cousas não se improvisam, sobretudo quando já se acham cançadas as terras e a industria não offerece lucros.

Mais accessivel é para nós o exemplo: porque não seguil-o?

Os resultados da fazenda «Cariaprima», acima consignados, não são aliás tão brilhantes como á primeira vista se afiguram, embora superiores aos que, em média, aqui colhemos, actualmente.

Os lucros apurados, de 24 francos por quintal, sommam, em 3.100 quintaes, que é producção média da fazenda, o total de 74.400 francos ou 48 contos de réis, ao cambio actual de 15.

Ignoro o custo da fazenda «Cariaprima». Acredito, porém, não ter sido inferior a 600 contos de réis, incluindo as terras, as machinas e tudo o mais.

Se avaliarmos em 30 annos a sua duração pratica, teremos de lhe consignar, todos os annos, a quantia de 20 contos de réis, como fundo de depreciação. Restarão 28 contos de réis para fazer face aos juros do capital empenhado. Serão juros menores de 5 %.

E' evidente que, como negocio, será um máo negocio applicar 609 contos em uma fazenda, mesmo a uma boa fazenda, mesmo com preços excepcionaes de café.

E' natural, pois, que em Venezuela, ninguem pense em se tornar fazendeiro. Nem mesmo se houvesse dinheiro em abundancia. Venezuela é pobre.

Informou-me o Snr. Ceballos que alguns productores abastados tentaram, por varias vezes, vender os seus cafés ao estrangeiro, directamente. Rodearam-se todas as precauções, mas perderam sempre dinheiro, além de haverem supportado grandes delongas em apurar as quantias representadas pela mercadoria.

A situação politica e administrativa de Venezuela é a mais deploravel possivel.

Seccador mecanico (Costa Rica)

Embarque de bananas para exportação (Costa Rica)

Os chefes politicos do interior são frequentemente homens sem cultura, quasi analphabetos, que dispõem discricionariamente da sorte da população, exercendo a mais repugnante tyrannia sobre as classes finas da sociedade.

Ao menor signal revolucionario, real ou simulado, saqueiam e destroem a propriedade, perseguindo e pilhando a torto e a direito. Vive-se em plena escravidão abjecta e intoleravel.

Ninguem ali emprehende hoje cousa alguma, receiando a todo o momento, ver-se despejado de seus bens e de sua liberdade.

Mesmo em algumas boas fazendas, não se aperfeiçôa o preparo do café, porque ninguem se atreve a comprar e installar machinas.

Pelo mesmo motivo não se desenvolve a cultura do cacáo, que exige tambem não pequenos capitaes.

Em regra, só não é expoliado quem explora uma industria ruinosa. Para os rendosos estabelecimentos não faltam pretextos para os arrancar de seus legitimos possuidores, sejam elles estrangeiros ou nacionaes. Os de dentro são cumulados de favores, usufruindo toda a sorte de isenções, em franco dominio dos monopolios.

A representação nacional é composta toda de generaes e coroneis designados pelo governo. A' imprensa somente duas cousas se permittem: insultar e incensar.

Comprehende-se a influencia exercida por um tal conjuncto de condições, sobre as classes productoras do paiz, principalmente sobre os productores de café, que é a fonte quasi unica de renda da nação, o campo exclusivo de sua actividade e de suas esperanças.

Era preciso referir essas cousas para que mais completo juizo se pudesse fazer da industria cafeeira de Venezuela um dos pontos do programma que me foi mandado executar.

PORTO RICO

Quando visitei Porto Rico, ainda se elle estorcia sob os effeitos do terrivel cyclone, que o flagellára em 1899

As lavouras estavam sendo refeitas com immensas difficuldades, pelas arruinadas victimas do medonho cataclysmo.

A crise economica boralhava-se com a crise de nacionalidade e era aggravada pela crise monetaria com a passagem da circulação do papel moeda hespanhol para a circulação do ouro americano.

Era um periodo de transição para o trabalho e para os costumes, e de reconstituição e adaptação para as industrias, das quaes tinha maior importancia a do café cujo soffrimento, por essas causas, era aggravado pela crise de preços sob a poderosa influencia da superabundancia brazileira.

Tornava-se improficuo e mesmo impraticavel qualquer tentativa de estudo economico da industria cafeeira da ilha e, mesmo pelo lado technico, iniciava-se uma profunda modificação de processos no esforço de se afeiçoar o café porto-riquense, até então afreguezado na Europa, ás preferencias do consumidor americano, rebelde a qualquer typo que se afastasse do genero brazileiro a que de longe se vinha habituando.

Visitei a ilha, cortando-a pelo meio, em automovel, pela bellissima estrada de S. Juan a Ponce, examinando nas asperas encostas, as velhas culturas cafeeiras, que me pareceram muito semelhantes ás de Venezuela.

Nas duas citadas cidades, que são os dois melhores portos da ilha, examinei dois engenhos centraes — *beneficios* — onde de preferencia era descascado o café nas *tahonas* ou carretões de Gordon, produzindo, pelo prolongado attrito, os grãos lustrosos caracteristicos do café de Porto Rico, de tanto renome no mercado, renome, a meu ver, antes alimentado pelo habito e pelas tradições, do que justificado pelas virtudes intrinsecas do producto.

Até agora a industria cafeeira em Porto Rico nada tem de adiantada, sendo costume formar culturas novas ou replantar as velhas com as mudas arrancadas indistinctamente de cafesaes em producção, nascidas expontaneamente e crescidas sem cuidados de qualquer natureza.

A producção por cafeeiro é em geral fraca, cerca de 15 arrobas por mil pés.

A ilha é muito pequena — 30 vezes menor do que S. Paulo. Os altos são por demais frios para o café; a terra baixa tambem o não comporta. Resta a facha de terra temperada já em cultura, em grande parte.

Não acredito que haja terras novas abundantes com as quaes possa Porto Rico augmentar de modo apreciavel as suas culturas cafeeiras.

O que ali toma extraordinario incremento é a industria assucareira, empolgada pelos Americanos, com as suas collossaes usinas a despejarem assucar sobre os mercados do grande paiz, á sombra protectora das vantagens aduaneiras muito justamente recusadas aos productores europeus e asiaticos.

NOTAS COMPLEMENTARES

A população india do Mexico e America Central não augmenta. De varias pessoas entendidas ouvi que lentamente diminue.

Explica-se. A maior parte das crianças perecem em abandono ou á mingua, emquanto, imbecilisados e vencidos pelo alcool, os pais são encontrados cahidos pelas estradas.

Mais ou menos a mesma cousa succede com os indios, mestiços e negros da Colombia, e Venezuela.

Varios fazendeiros lamentaram, em minha presença, o mal de semelhante situação, mas sem se resolverem a buscar corrigil-o, allegando que, sem o alcool, o indio não trabalharia, motivando a ruina das fazendas.

Comprehende-se que da mesma forma procedam os governos, afim de assegurarem a conservação da quasi unica fonte de renda do thesouro.

Em alguns paizes procura um ou outro productor dar um colorido artificial ao café. São porém, casos excepcionaes e sómente applicados a cafés de má qualidade.

De tal fraude podem resultar desagradaveis consequencias, como já tem succedido

---

No Brazil ha lavradores que conseguem produzir cafés de typo comparavel aos dos bellos typos preparados pelos fazendeiros hispano-americanos, seguindo-lhes mais ou menos os mesmos processos. São, porém, productores de excepção, e só alcançam diminuta quantidade de producto fino e, em geral, com muito maior trabalho e despezas.

Acredito não ser difficil nem dispendioso á lavoura brazileira, produzir, de suas colheitas, 10 a 15 % de um producto capaz de conquistar os altos preços obtidos pelos nossos concurrentes.

E' desnecessario encarecer o alcance de taes resultados.

Para conseguil-os, trata-se antes de fazer applicação de processos, do que do desembolso de capitaes na montagem de novas machinas ou apparelhos, para aquelles productores que já praticam o despolpamento do café.

Para estes, infelizmente, no caso geral, entre nós, os resultados têm sido desastrosos mais do que lucrativos. E' que se limitam a despolpar o café descurando dos cuidados reclamados pelas operações subsequentes, operações delicadas, porque o café despolpado é um genero fino e tambem delicado ao qual, sem cuidados especiaes, não se consegue imprimir um colorido appropriado e uniforme.

A maior parte dos cafés despolpados brazileiros são manchados, e basta esse defeito para collocal-os em nivel inferior ao dos cafés finos não lavados.

E' por isso que o despolpamento, entre nós tem cahido em tão grande descredito, ao passo que na America hespanhola, é fonte de avultados lucros.

O cafeeiro cultivado no Mexico é o *Coffea arabica,* muito semelhante, (senão o mesmo) ao nosso café commum ou crioulo. Toda a America hespanhola o prefere.

Entretanto vi uma ou outra cultura de café Bourbon.

Em Costa Rica ensaiavam o Maragogipe. Não creio que obtenham resultado.

SYNTHESE

Os paizes hispano-americanos considerados productores de café são os seguintes: Mexico, Guatemala, Salvador, Nicaraga, Costa Rica, Colombia, Venezuela, e, nas Antilhas, Porto Ricò e Haiti.

Em Cuba, a producção cafeeira extingue-se, substituida por outras, principalmente pela do assucar, tendo passado a grande ilha para o numero dos paizes importadores.

O principal factor da producção do café nas regiões que se suc-

Exportação de bananas (Costa Rica)

cedem em torno do golfo do Mexico e do mar das Antilhas é a cordilheira dos Andes. Em compensação tambem são os Andes a *causa mater* da precariedade e fraqueza da industria cafeeira n'aquellas paragens.

Regiões quentes, enlaçadas pelos tropicos ou mergulhadas, mesmo, nas ardentias equatoriaes, viram-se coagidos seus arrojados habitantes, em busca de uma clima mais ou menos appropriado, a trepar pelas encostas andinas, cobrindo-lhes as depressões á borda dos abysmos, rodeando-lhes os picos fumegantes a catarem, por aquella sinuosa e extensa facha de terreno quebrado, aspero, selvagem, os pequenos oasis onde lograsse lançar raizes o cafeeiro e povoar-se de flores e de fructos.

Desde o Mexico até Venezuela, as zonas reputadas verdadeiramente cafeeiras são as que demoram entre 700 e 1.500 metros de altitude.

Não é propriamente a altitude o semeador de difficuldades e penas, nos terrenos cultivados: é a ausencia de chapadões ou taboleiros plainos ou simplesmente ondulados.

Os cafesaes paulistas tambem attingem altitudes de 1.000 metros, mas em planalto de suaves ondulações, onde encontra livre caminho o arado dos povos civilisados e onde trabalha o europeu como se ainda habitasse o seu paiz.

Lá não. Os Andes não dão tréguas. Não existem degráos mas ladeiras escarpadas, abruptas, inexoraveis.

Aquella gente vive em perpetua lucta, lucta replecta de episodios épicos ou tragicos.

A's asperezas e brutalidades de uma natureza selvagem e indomavel, repellindo systematicamente o Europeu, replicaram com o Indio, disciplinando-o quando possivel, embebedando-o quando neccessario.

Para as veredas de accesso, vedadas ao sulco das carretas, criaram o burrico, pequeno, geitoso prudente e seguro. Buscando libertar-se do longo e penoso transporte do café cereja, installaram, quando possivel, o encanamento de ferro servindo-se, como vehiculo, da agua frequente das grótas. .

Aos tremores de terra, quasi semanaes, n'aquelle ninho de vulcões, oppuzeram construcções ligeiras e flexiveis de madeira roliça e barata e telhado de zinco.

Contra os arremessos crestantes dos ventos ou os ardores crueis das soalheiras, fizeram uso das arvores de sombra, dóceis e disciplinadas.

De tempos a tempos, a natureza rebella-se; ora, escancarando um vulcão e inundando de lava e areia districtos inteiros, enormes extensões, ora fazendo estoirar o terremoto, derribando cidades, inutilisando fazendas; ora finalmente, como em Porto Rico, desatando o cyclone e destruindo, em poucas horas, dois terços das lavouras cafeeiras de toda a ilha.

Passado o flagello, o homem volta á carga, sem hesitações nem desfallecimentos.

E, assim, foi-se estendendo a cultura cafeeira d'aquellas paragens, attingindo proporções consideraveis, revestindo-se de irrecusavel importancia.

A principio era abundante o braço, porque o que existia, por assim dizer não encontrava applicação de ordem alguma.

Por outro lado, a terra não era tão difficil, por se acharem os Andes á vista, mesmo, do mar, principalmente do Oceano Pacifico, a offerecerem convidativos, as suas encostas virgens, anciando para que lhes approveitassem a fertilidade.

As culturas cresceram pois, com relativa rapidez conforme patenteiam as estatisticas.

Pouco e pouco, porém, occupada a facha costeira, foi preciso caminhar para o interior e, ao mesmo tempo, lançar mão do terreno menos fertil e de mais difficil accesso. O trabalho foi encarecendo e tornando-se cada vez mais penoso.

As vias de communicação haviam seguido o mesmo caminho, obedecendo á lei do menor esforço, estendendo-se pelos valles mais economicamente approveitaveis.

Hoje, quasi tudo que era exploravel está explorado. Por um lado poucas terras accessiveis se offerecem aos novos lavradores que porventura appareçam, emquanto, por outro, envelhecem as lavouras já formadas, exigindo continuadas replantas e completando o esgotamento do sólo.

Se ainda não entrou no periodo do declinio, vive já em franco estacionamento, a producção d'aquelles paizes.

A industria cafeeira da America hespanhola seguio o mesmo caminho percorrido pela industria cafeeira do Estado do Rio de Janeiro. Ha de chegar ao mesmo fim, votada aos mesmos destinos.

Typo de bananas para a exportação (America Hespanhola)

O seu apogeo coincidio com o advento da crise de preços que estamos atravessando, crise que a teria de prompto aniquilado, se não fôra a admiravel evolução industrial de um grande numero de productores, estudando novos processos e offerecendo aos mercados, dia a dia, um genero superior, uniforme, altamente apreciado pelas classes abastadas dos paizes europeus e por ellas pago com decidida liberalidade.

Do amadurecimento desigual dos fructos, exigindo nas colheitas uma somma de braços tripla da que é neccessaria no Brazil, para a mesma quantidade produzida, souberam tirar o grande partido de systematisar o beneficiamento por via humida, despolpando a massa toda do café colhido e obtendo um genero sem rival.

Com a alta remuneração que d'esse modo alcançavam para o penoso trabalho, fôram enfrentando a crise, corajosos, e occorrendo ao accrescimo de despezas das velhas culturas, multiplicando os cuidados requeridos pela arvore.

A industria cafeeira, sem duvida, não faz hoje em dia a fortuna de ninguem, mas permitte que vivam os que a exploram pelos modernos processos, emquanto alcançarem altos preços para o artigo finissimo que produzem, isto é, emquanto esse artigo não superabundar, nos mercados, perigo imminente, á vista da generalisação, que se vai operando, dos novos processos, entre alguns dos paizes productores retardatarios.

Seria conveniente e util produzir, n'estas paginas, um estudo minucioso e aprofundado sobre os paizes cafeeiros que visitei, afim de lhes patentear a situação economica, a organisação do seu trabalho no presente e as tendencias de sua evolução; a importancia e natureza de sua população, no estado actual em que se encontra, e na possibilidade e capacidade de crescimento, nos annos vindouros.

Examinando em seguida a influencia de taes factores sobre a industria cafeeira, poderia melhor assignalar, os seus provaveis destinos.

Semelhante trabalho exigiria um livro que mal me foi dado esboçar e que perderia aliás os moldes habituaes de um relatorio de viagem.

Não me permittiria, além do mais, de modo algum, o tempo de que disponho, emprehender uma obra de tamanho folego, muito acima, por certo, de minhas forças.

Abordarei a questão, entretanto, de forma menos ampla, cingindo-me mais de perto ao assumpto, no mesmo sentido, afinal de contas, das referencias que já deixei produzidas no correr da minha despretenciosa narrativa.

Os agentes classicos da producção resumem-se em tres, como tão sabido é: — terra ou natureza, trabalho e capital.

Examinemos cada um d'esses factores em sua larga influencia sobre a producção cafeeira, nos paizes por mim visitados.

Já sobre a terra, esboçando-lhe as condições, informei das difficuldades com que se offerecem ao homem productor. Nada tenho a accrescentar.

Em relação ao trabalho, já descrevi, paiz por paiz, os recursos de sua população, a forma primitiva com que funcciona em quasi toda a parte e principalmente a sua escassez em todas as regiões visitas excepto em Salvador e Porto Rico.

Se houve nota invariavel a ferir-me os ouvidos, em todos os recantos em que me achei, foi a que traduzia o clamor contra a insuficiencia de braços. Onde quer que eu chegava, era certo ouvir: «não ha gente!»

Tão grande escassez resultava mesmo, na zonas cafeeiras, da insufficiencia de população operaria, incapaz de dar vasão ás necessidades das colheitas.

Estas, são feitas conforme referi, escolhendo-se um a um os bagos maduros de café, em 3, 4 ou 5 passadas pelos mesmos cafeeiros. Colhe-se muito pouco, portanto, de cada vez, tornando-se necessario pelo menos 3 vezes mais gente do que no Brazil, para a mesma quantidade de café.

Por outro lado, as capinas entre nós (em S. Paulo), são mais numerosas e reclamam mais gente do que lá.

Aqui, o desequilibrio entre o pessoal das capinas e o que é reclamado pelas colheitas pode ser representado pela relação de 4 para 5. Na America hespanhola, na de 1 para 6, talvez. A differença é collossal.

Qualquer lavrador fará uma justa ideia da profunda perturbação resultante de semelhantes condições de trabalho.

Lá, no periodo das safras, cada fazendeiro destaca para certos povoados ou para regiões quasi desconhecidas, no cimo das montanhas, agentes encarregados de arrebanhar pessoal que venha acudir ao trabalho inadiavel. Ainda assim deixam de aproveitar, quasi sempre, uma parte da producção, conforme me foi dado testemunhar.

E' um mal sem remedio, porque a população india não augmenta. E' ainda um mal sem remedio porque não é viavel a unica solução que occorreria dar ao difficil problema: a introducção de braços extrangeiros.

Como attrahir extrangeiros para um trabalho penosissimo, em paizes onde o salario não alcança mais de 800 ou 1$000 réis por dia?

Já se experimentaram japonezes e chinezes, no Mexico, mas não es conservou um só, na lavoura cafeeira. No Europeu, nem pensar.

Alli estão, a dois passos, os Estados Unidos, com os seus terrenos planos e ferteis, a offerecer 5 ou 6 mil réis por dia, impossibilitando qualquer paiz de receber immigrantes a baixo preço.

Occorreria examinar a possibilidade de se elevar o salario. E' uma sahida irrealisavel.

O que ainda mantem a industria cafeeira hispano-americana é o salario baixo, permittindo um custo de producção igualmente baixo, embora mais elevado, em geral, do que o do café brazileiro. Elevem o salario e desapparecerão as fazendas; não ha fugir.

O problema é insoluvel de qualquer maneira.

A producção cafeeira dos nossos concurrentes está, pois, votada ao estacionamento, na melhor das hypotheses.

Varios lavradores corajosos haviam tentado, pouco antes de minha passagem, abrir lavouras novas em terras que adquiriam ou que já possuiam. Tiveram de abandonal-as porque lhes faltou gente para a colheita.

Esse facto que eu constatára *in loco*, vi-o ainda confirmado ha mezes, por um dos representantes de Costa Rica no Congresso Pan-Americano.

Quando, porém, para a limitação da producção não bastasse, como basta, a escassez de trabalhadores nacionaes alliada ás asperezas dos Andes, haveria para completar a obra, um terceiro factor de poderosa influencia: a situação social e politica de quasi todos aquelles povos.

Por todos os recantos d'aquellas regiões domina uma nota invariavel: a apprehensão e o terror pelo dia de amanhã.

No proprio Mexico, ergue-se como um problema cheio de perigos, a successão de Porfirio Diaz.

Certo que ha progredido não pouco a cultura d'aquelle paiz; sente-se, porém, que ainda sobre elle paira uma nuvem de caudilhagem, de ambições de mando, de ancia de governar.

A manutenção da ordem é devida ainda em grande parte, ao prestigio do actual presidente da Republica, conservando por isso, o seu caracter de precariedade, embora attenuada, de ha 20 annos passados.

Dois symptomas se denunciam logo, d'esse facto, ao observador que n'aquelle paiz aporta: as restricções impostas á liberdade de imprensa e o cuidado, por parte da maioria dos extrangeiros, em conservar para os filhos a nacionalidade paterna.

Cumpre ainda accentuar que, por maior que seja o empenho do Mexico em se conservar em paz com todos os povos, torna-se difficil conseguil-o por causa de sua visinhança e ligações com as republicas centro americanas.

No presente momento está por pouco rebentar a guerra entre o Mexico e Guatemala.

Comprehende-se quão difficil se torna, em tal situação, conseguir a collaboração dos europeus na obra do engrandecimento nacional, principalmente no povoamento do sólo.

Em todo o caso, cumpre reconhecêl-o, muito ha conseguido o Mexico, no que concerne á introducção de capitaes: quasi todos, porem, dão preferencia ás industrias de transporte, fabris e extractivas, prevalecendo n'esta, a exploração das minas em que é riquissimo o paiz.

A maior somma de capitaes extrangeiros provém dos americanos do Norte, no valor approximado de 2 milhões de contos de réis, dos quaes metade nos ultimos 5 annos.

Na industria do café, a procura é muito limitada, citando-se apenas 55 a 60 firmas americanas possuidoras de fazendas.

Mas não é o Mexico que mais interesse apresenta no caso: não merece mesmo ser parte do conjuncto, no exame a que estou procedendo sobre a capacidade de attracção capitalista de cada paiz componente.

Onde campeia o abuso, o despotismo interesseiro e intolerante e o desprezo pela propriedade, é nas outras republicas hispano-americanas productoras de café, com excepção, nos ultimos tempos, de Costa Rica.

Por acaso, n'aquelles paizes, galga o poder um homem possuido de verdadeiro patriotismo, a empenhar-se, devéras, pela felicidade do povo, que é de boa indole, — e tal é, actualmente, o caso do general Reys, na Colombia, segundo o testemunho de pessoas insuspeitas; — mas é uma excepção, infelizmente, e não se faz tardar o vergonhoso regresso á caudilhagem, com o seu immenso cortejo de males.

E' desnecessario citar factos ou adduzir commentarios. As revoluções e as guerras alli se succedem na proporção de uma por anno, ou ainda com maior frequencia.

Em outra parte do presente relatorio já mencionei, em largos traços, o modo como alli se trabalha e as humilhações, vexames e extorsões a que são forçados a sujeitar-se, n'aquelles paizes, os proprios extrangeiros, impossibilitados de recorrer aos respectivos governos, porque se veriam arruinados e perseguidos antes de receber qualquer assistencia.

Quando mesmo, nesses paizes, a ordem hoje se implantasse — coisa impossivel — ainda seriam necessarios mais de 30 annos para que alli se conseguisse um regimen propicio aos que trabalham.

E' disso prova o Mexico com 25 annos de paz, o Mexico, senhor de outros recursos e riquezas, e, dia a dia, influenciado pelo exemplo e collaboração do seu grande vizinho do norte — a nação americana.

Do exposto se conclue, pois, com toda a evidencia, que se acham fechados os horisontes da industria cafeeira oa America hespanhola. D'ahi não ha esperar nenhum augmento apreciavel da producção.

A vida d'aquelles povos, devemos acompanhal-a com o maior interesse, visitando-os em todas as opportunidades. Nada mais.

Em relação ao augmento da producção do café, o Brazil continúa e continuará a não ter concurrentes no mundo.

SUGGESTÕES

O Brazil acha-se collocado na vanguarda de todos os paizes productores tanto no que concerne á quantidade do café produzido, como em relação á organisação da industria e ao seu apparelhamento.

A industria cafeeira em o nosso paiz, sobretudo em S. Paulo, é uma verdadeira maravilha, sem rival em nenhuma industria agricola do mundo.

O que, a meu ver, lhe está faltando, sob o ponto de vista cultural e technico, é a organisação e systematisação dos estudos applicados ao plantio e tratamento da arvore e beneficiamento do producto.

Parece-me que para a boa e prompta solução de tal problema, dever-se-iam crear, em varias zonas do Estado, algumas fazendas modêlo destinadas *exclusivamente* ao aperfeiçoamento da industria em todas as suas manifestações e nas quaes, com segurança, viessem colher proveitosas lições os lavradores do Estado, em vez de, na ancia de progredir que os caracterisa, andarem ás cégas, em dispendiosas tentativas, geradôras, mais vezes, de justificado desanimo, do que de resultados compensadores e dignos de generalisação.

O alvitre que me animei a lembrar, importaria na creação official de uma verdadeira repartição votada exclusivamente á industria cafeeira.

Não vejo acto que mais se justifique nos dominios administrativos, em um Estado, como o de S. Paulo, que sómente ao café deve o seu adiantamento e opulencia.

Augusto Ramos.

Erratas

Pag.	*Linha*	*Em logar de:*	*Leia-se:*
7	2	pela vento	pelo vento
8	20	lhes servem	lhes serve
17	28	a telhas	de telhas
23	25	Peper haver-me	Peper o haver me
24	17	um vez	uma vez
27	28	cedem	cede
27	29	contrastam	contrasta
32	37	aperfoiçoam	aperfeiçoam
35	2	800	1200
42	21	está em mãos	estão em mãos
48	23	Junte-se a	Juntem-se a
48	35	a bordo	até a bordo
49	3	disss	disse
52	2	explendor	esplendor
54	21	609	600
55	33	cataclysma	cataclysmo
56	1	boralhava-se	baralhava-se
60	11	d'aquellas	n'aquellas
62	18	visitas	visitadas
62	13	offerecem	offerece
63	17	offerecer	offerecerem
65	26	oa America	da America

E outras (inclusive todas as de pontuação) justificaveis pelas circumstancias que presidiram a impressão.